80275

L' ARTE DI FAR CUCINA DI BUON GUSTO

OVE S' INSEGNA CON FACILITA'
A CUCINARE OGNI SORTA DI VIVANDE
SI' IN GRASSO, CHE IN MAGRO,
ED IMBANDIR MENSE DI NUOVO GUSTO

ED IN FINE
VARIE PREPARAZIONI APPARTENENTI
AL CONFETTURIERE

LIBRO UTILE

NON SOLO A' CUOCHI, E CUCINIERE,
MA ANCORA A QUELLE PERSONE CITTADINE
CHE SI DILETTANO
DI SAPER BEN CUCINARE.

TORINO 1793.

PRESSO FRANCESCO PRATO
LIBRAJO IN DORA GROSSA.

AL

BENIGNO LETTORE

Non ti faccia maraviglia alcuna, o Lettore, se mi sono inoltrato a comporre questo Libro di Cucina, mentre altra mira, ed altro fine non ho avuto, che di giovare a tanti Cuochi, e Cuciniere, che pretendono, o almeno credono di saper bene cucinare, e trovansi quasi digiuni in tal mestiere. Mi sono però preso l' arbitrio d' istruirli con una facilità assai grande, e con somma chiarezza, e spero, che se avranno la sofferenza di leggere con attenzione questo Libro, giugneranno a fare molte sorti di vivande secondo il nuovo gusto, e con economia di ogni sorte di comestibili, conforme nei rispettivi Capitoli si troverà descritto. Il che certamente sarà ai Padroni di risparmio non solo, ma di gran soddisfazione a motivo della polizia, che non lascio mai

di raccomandare, giacchè la medesima nelle cucine è una delle cose più importanti. Si ricercan dunque per far bene l' uffizio di cuoco due cose: la prima l' esser bene, e perfettamente istruito: la seconda è di mettere in esecuzione la propria abilità colla maggior pulizia. Tali due prerogative sono troppo necessarie, nè possono giammai andar separate, e disgiunte senza pregiudizio dell' umana salute, come m' immagino, che ognuno abbia in se stesso sperimentato. Sappia dunque chi vuol fare il mestiere di cuoco servirsi della mia ingenuità, che grandissima ho usato nello scrivere, appoggiato alla sperienza, e al buon gusto, e spero, che un giorno sarà per essermene obbligato nella stessa maniera che i Padroni saran per fare applauso alle proprie fatiche, quando le troveranno di gusto, e politamente lavorate. Accogli di buon animo, o Lettore, queste mie qualunque sieno deboli istruzioni, e vivi felice.

AVVISO

AL CAPO-CUOCO.

Bisogna in primo luogo considerare, che prima di loro i Cuochi più bravi, ed esperti hanno tenuto quell' istesso posto di sotto-Cuoco, sicchè sarà loro dispiaciuto di sentire gli strapazzamenti, e ingiurie. Voi ancora, o Uffiziale, quando entraste in cucina, voi pure siete stato Sotto-Cuoco, e a voi non saranno piaciuti gli strapazzi, che vi avranno dati i vostri Uffiziali di cucina, così non piaciono ai Sotto-Cuochi: bisogna però armarsi di santa pazienza, e di carità, e star loro coll' occhio sopra, avvertirli di tener pulita la cucina, il che consiste in tutto quello, che in essa si richiede, in cazzarole, tavole, e in tutti gli arnesi, e comestibili, che ci son necessarj.

La sera deve dare ordine al Sotto-Cuoco, che la mattina per tempo si trovi in cucina, e sia messo il bollito, e con attenzione purgato bene dalla schiuma, e che sia ben custodito, mentre non si può sapere, se il Padrone mandi a prendere un brodo; e se il brodo non fosse ben purgato, in tal caso sarebbe tacciato l' Uf-

ficiale di Cucina di poco attento, mentre i Padroni, che sanno il loro dovere, non debbono sgridare il Sotto-Cuoco, ma l' Uffiziale di cucina, onde questo deve avvezzarsi ad esser sottomesso, e vigilante ai suoi doveri, e quando ciò non voglia fare, si mandi via. Bisogna ancora ordinare al Sotto-Cuoco, che la mattina dopo di aver purgato il bollito tenga in ordine tutti i pisti di erbette, cipolla bene spremuta, majorana, aglio, e secondo le stagioni quelle erbe, che si troveranno, di tener anche in ordine, secondo le stagioni, cavoli, selleri, carotte, pomidoro, marignani, zucchette, pastinache, lattuche, cerfoglio, bassilico ec., e tutte quelle cose, che secondo le stagioni si ritroveranno. Dopo di ciò deve ordinare, che la mattina per tempo, prima che l' Uffiziale giunga in cucina, abbia pulito i polli, e bene imbianchiti, ed aggiustati in modo, che l' Uffiziale non abbia che dire; indi trovarsi in ordine con la sporta, quando giungerà l' Uffiziale in cucina, per poi andare a far la spesa con esso lui.

DOVERI

DEL SOTTO-CUOCO.

L' obbligo del Sotto-Cuoco verso del rispettivo Uffiziale è che si deve sempre sottomettere agli ordini, che riceverà la sera per la mattina, e che la mattina, quando arriva il Cuoco in

cucina, trovi in ordine tutto quello, che la ſera avanti avrà ordinato; oltre di ciò deve tenere in ordine i piſti di cipolla ben trita, e ſpremuta, agli, erbette, e majorana, e tutte ſeparate l' una dall' altra meſſe in una rota di latta con i ſuoi ſpartimenti; inoltre deve tenere in ordine i polli ben puliti, e aggiuſtati ſecondo l' ordine, che gli avrà dato l' Uffiziale, deve tener bene ſchiumato il bollito, e la marmite pulita tanto dentro, che fuori.

L' onore del Sotto-Cuoco è nel tener puliti i rami della cucina, le tavole sì della paſticcieria, che quelle della cucina, lavarle la mattina prima di fare i piſti, e dopo dato in tavola, ſicchè la pulizia della cucina è la più eſſenziale, ed è decoro prima al ſervizio del Padrone, e di pregio all' Uffiziale proprio maeſtro, e di più onore al Sotto-Cuoco, che adempiſce il ſuo dovere.

Oltre di ciò il Sotto-Cuoco deve avere riſpetto al ſuo Uffiziale, e non riſpondere imprudentemente, e non fare quel mormorio ſotto voce, che forſe è peggior aſſai, che riſpondere. Il che non ſi deve fare in qualunque maniera al Principale, ſe poi aſcolta, ma non capiſce quello, che ſi dice, aſſai più gli farà impreſſione quel mormorio, perchè chiaramente non ſa coſa dice il Sotto-Cuoco, e ſarà la ſua diſgrazia.

Queſto deve avere attenzione, quando arriva il ſuo Uffiziale di Cucina, di fargli trovare in ordine due zinali, ed un aſciugamano per metterſi alla ſpalla deſtra, il berrettino, ed il trinciante da metterſi al fianco, il catino per lavarſi le mani con acqua pulita, e tutta la cucina ben pulita.

Inoltre biſogna, che ſtia attento coll' occhio, e guardi bene quello, di cui l' Uffiziale avrà

di bisogno, non fargli mancare cosa alcuna, e allora l' Uffiziale vedrà l' attenzione, e piglierà grande affetto, e manifesterà tutta la sua benevolenza al medesimo.

Bisogna, che si guardi dal portar ciarle nè ai Padroni, nè a verun domestico di casa contro il suo Uffiziale, e molto meno fuori di casa; bisogna, se vuole essere, e diventare bravo Uffiziale a suo tempo, bisogna, dico, che stia sotto ad un bravo Uffiziale, da cui di continuo si lavori, ma non per uno, o due anni, ma per lo spazio di alcuni anni. Ma se appena il Sotto-Cuoco sa schiumare il bollito, e ancora non saranno due anni, che professa di essere Sotto-Cuoco, subito s' innalzerà colla sua superbia a diventare Uffiziale, non mai potrà arrivare al grado di essere buon Uffiziale.

L' ARTE DI FAR CUCINA DI BUON GUSTO.

CAPITOLO I.

DELLE ZUPPE, E MINESTRE.

Ristretto generale per ogni sorta di Minestra, e Zuppa.

Prendete della carne la più fresca, e la più sana, affinchè dia più gusto al vostro brodo; la più sugosa si è la culatta, la punta della spalla, ed il sottolombolo del Manzo; i pezzi più buoni per servire in tavola sono culatta, ed il petto: conviene guardarsi però di mettere la Vitella nei vostri brodi insieme al manzo, mentre la medesima non può reggere nel bollire, a motivo che quando il Manzo sarà arrivato alla sua cottura, la Vitella sarà trapassata, e non ne potrete ricavare verun pro-

fitto, e perciò ſarà meglio di metterla a parte, abbenchè queſta non ad altro ſia buona, che per umidi, per ſuchi, o colì: onde bene ſchiumata che ſia la voſtra carne, vi metterete pochiſſimo ſale, e farete un manipolo d'erbe, cioè cipollette, un ſellero, un porro, una carota, e le farete bollire nella voſtra marmitta, e che le ſuddette erbe ſiano ben legate per poi levarle a ſuo tempo, ed il voſtro brodo lo farete bollire lentamente ſino a tanto che ſi conoſca eſſer cotta la carne; in ſeguito lo colarete in una ſtamigna, o in un pannolino, e di poi laſciatelo ripoſare per poi ſervirvene per i voſtri ſuchi, e colì; conviene guardarſi però, che il voſtro bollito, a cui avete levato il brodo, non reſti ſenza brodo, perchè diventerebbe nero, e ſporco; e perciò vi conviene tenere altro brodo, benchè ſia di giunte di carne, purchè ſia ben polito, e può dargliſi l'iſteſſo guſto di quello del manzo, a cui avrete levato il brodo, e queſto ſi fa, acciocchè il manzo, di cui dovete ſervirvi per la tavola, non diventi nero, nè inſipido. Se poi voleſte fare una zuppa di buon cappone, o di piccione ſolo in una marmitta con una fetta di preſciutto magro, ſenza niente di graſſo, e ſalato a giudizio, ma piuttoſto inſipido (1), che ſalato (e queſta regola la raccomando in tutto il corſo di queſto mio libretto; imperocchè l'inſipido può facilmente rimediarſi, che il ſalato no, e toglie alle vivande il guſto naturale, come anche alle zuppe, agl'intingoli, ed agli umidi), in queſta guiſa ſi fanno i brodi di piccioni per fare le zuppe; e ſe qualcuno voleſſe dargli qualche

(1) *Dolce.*

altro gusto particolare, vi metta un cazzarolo di buon suco, ma secondo il mio parere, e per non togliere il buon gusto al cappone, ed al piccione, bagnerete la zuppa con il semplice brodo di essi capponi, e piccioni.

Nel fare le zuppe conviene avvertire, che il pane sia fresco, altrimenti non prenderà mai brodo, e la zuppa sarà non molto buona, a motivo che il pane non può imbeversi del suco, e della sostanza del brodo. Al pane, che deve servire per far zuppe, conviene levar via la superficie della crosta di sopra, e di sotto con la grattugia, ed il recinto della pagnotta si fa brustoiire, e con questo si formano le zuppe.

Avvertite, che il pane, di cui dovete servirvi per esse zuppe, non va fatto tanto bollire con la loro sostanza, perchè in quel caso diventerebbe una colla, ma solamente quanto dia fuori un semplice bollore, e questo si fa, acciocchè la zuppa, ed il pane si conservino sodi, come anche il gusto del colì, che voi metterete dentro essa zuppa, e così le zuppe avranno il loro gusto.

Di una cosa essenziale ho tralasciato avvertirvi, cioè tenervi lontano dal grasso, perchè questo grasso causa nausea, ed è di pregiudizio alla nostra natura, ed anche non sarebbe onore all' Uffiziale, mentre questo solo sarebbe la cagione di far perdere tutto il credito in una tavola. Perciò, caro Lettore, se mai foste geniale d' un tal mestiere, disgrassate bene ogni cosa, di cui voi dovete servirvi per far zuppe, intingoli, umidi, ed altro, che si richiede in una tavola.

Del modo di estrarre ogni sorta di suco sì di grasso, che di magro con i loro colì.

Per imparare bene il modo di tirare ogni sorta di suco, si richiede principalmente attenzione sopra tutto ciò, che io vi descrivo, altrimenti per una cosa, che voi sbagliate, vanno a malora tutti i vostri suchi, e colì. Prendete dunque una cazzarola, che sia bene stagnata, e vi farete delle fette di buon lardo, che non sia rancido, perchè in questo caso sarebbe precipitato tutto il suco, e le disporrete nel fondo della cazzarola una accanto all' altra, sino che sarà coperto tutto il fondo della medesima: poi prenderete una, o due cipolle secondo il suco, che vorrete tirare; se ne volete tirar poco, prenderete una cazzarola piccola secondo il vostro bisogno, e poi prenderete una, o due cipolle (secondo le cipolle, perchè si trovano cipolle grosse, e cipolle piccole), onde in tutto vi deve regolare il vostro giudizio, e queste le metterete sopra le fette del lardo: poi sopra alle cipolle vi metterete le fette di buon presciutto; di poi prenderete un pezzo di vitella magra bene battuta con uno stenderello, trapuntata con qualche garofano, ed una spica di aglio fatto in sei parti, la metterete nella detta cazzarola, in cui avete preparato le cipolle, e tutto ciò, che vi ho descritto; dopo di ciò la metterete al fornello a fuoco lento, sino a tanto che vedete, che nella cazzarola della composizione vi sarà poco brodo, ed allora potrete accrescergli il fuoco, sino a tanto che sentirete, che resta senza brodo, e

che voglia cominciarsi ad attaccare, ed il segno è questo: sentirete stridere, e fare certi scrocchetti, allora vi metterete mezzo cazzarolo d'acqua bollita, che si chiama rinfrescare il suco, e questo lo farete fino a tre volte; l'ultima volta dopo di averla rinfrescata, per vedere, se è arrivata ad un colore di occhio di gallo piuttosto acceso, lasciategli consumare tutto quell' umido di acqua bollente; quì poi conviene avvertire, e stare attento, che non vi ritorni a fare li soliti scrocchetti, ma subito vi metterete il brodo di manzo, come a pag. 9., e lo farete bollire per lo spazio di un'ora, e vedrete, se il suco sarà di bel colore, mentre il suco deve avere il color biondo uniforme al colore della cannella; ed avvertite bene, che il colorito delle zuppe sia di questo colore, che allora sarete stimato tanto nelle zuppe, quanto nelli vostri umidi, e nelli vostri intingoli, perchè il bel colore rallegra l'occhio, essendo anche accompagnato dal gusto.

Ma in questo tirare di suchi, cosa più importante, e rimarchevole della cucina, vale più la pratica, che la teorica, perchè conviene avere una perfetta cognizione di sapere, cioè quando veramente sia arrivato a suo punto giusto, sia di colore, sia di sapore, e di buon gusto, perchè molti mettono l'erbe nel bollito, e molti nel suco, ma questo non fa al proposito, perchè tutto sta nell' incontrare il colore.

Per fare un buon colì di grasso si aggiusta una cazzarola secondo il metodo della cazzarola del suco, ma con questa differenza, che nel suco si deve mettere il brodo, che vi può bagnare le zuppe, intingoli, ed altro; ma il

colì è di maggior sostanza, il quale serve per salse, e per ajutarvi a dare maggior gusto a qualche zuppa, e per altri piatti, che da me vi verranno descritti.

Per fare dunque il colì farete nell'istesso modo, con cui avrete coperto la cazzarola del suco, cioè il fondo della cazzarola; sopra vi metterete un buon pezzo di vitella magra, o di vitella mongana trapuntata di garofani, e cannella spolverizzata di spezierie dolci, e poco sale sotto, e sopra; getterete il vostro pezzo di vitella nella cazzarola già prepatata, e la farete cuocere a fuoco lento, come avete fatto il suco di essa carne, e quando si avrà cavato tutto il suo suco antecedentemente detto, potrete accrescergli il fuoco più gagliardo nell'istessa maniera del suco, la rinfrescherete fino a tre volte, e lo verrete toccando di tanto in tanto con un forchettone, ma leggermente quanto per sollevarlo, acciocchè non si attacchi, e che venga ben colorito nell'istesso modo del suco; e quì parimente conviene stare attento, primieramente acciò non si attacchi. mentre allora sarebbe male, nè che venghi troppo colorito, che allora puzzerebbe di abbruciato, e sarebbe peggio assai; onde conviene usare tutta l'attenzione in questi due capi, cioè suco, o colì, perchè andando male o l'uno, o l'altro, anderebbe male tutto il fondamento della cucina.

Inoltre quando voi metterete il vostro brodo nel colì, che sia fatto di manzo, come quello, che avrete messo nel suco, conviene avvertire, che non sia abbondante, ma soltanto arrivi al pezzo di carne, che avrete messo nella vostra cazzarola, indi la farete

bollire per lo ſpazio di tre quarti d'ora, ma che mai non manchi il brodo nella medeſima, con cui l'avrete meſſo il brodo già accennato di ſopra; poi ſtemperate una mezz' oncia di fior di farina con un poco di acqua comune, e la getterete nel voſtro colì; ma prima biſogna diſgraſſarla di tutto il ſuo graſſo, che avrà prodotto nella cazzarola, e di tutto quello, che in eſſa ſia ſtato meſſo, cioè lardo, preſciutto, cipolla, ed altre erbe, che in eſſa avrete meſſe; polita che l'avrete di dette coſe, vi getterete la detta colletta, e mentre andrete gettando giù la medeſima, andrete ſempre colando la cazzarola con la mano dritta, acciò non faccia poſa, ma che il colì diventi denſo; la farete bollire per un altro quarto d'ora, e poi lo laſcierete ſtare così, fintantochè ve ne dovrete ſervire.

Se poi il voſtro ſuco, o colì avrete tirato prima, ed avrete vantaggiato queſto lavoro, non lo dovrete laſciare nelle cazzarole, ma bensì in vaſi di terra ben puliti, e verniciati.

Modo di eſtrarre il ſuco di peſce di acqua dolce.

Prenderete la cipolla, e la taglierete a fette di larghezza ſoldi ſette e mezzo, poi prenderete due oncie di butiro, lo getterete nel fondo della cazzarola, e ſopra vi metterete le fette di cipolla già preparate; poi la metterete nel fornello con fuoco lento, e la meſcolerete ſpeſſo, fintantochè la cipolla ſi va disfacendo, e ſi va attaccando al detto fondo; quando vedrete, che la cipolla ha preſo il colore di cannella, allora vi metterete il brodo di peſce, che quì vi deſcrivo.

I brodi, che possono servire per il suco di pesce d'acqua dolce sono lasche, barbi, ranocchie, anguille, ciriole, e gambari; questa sorte dunque di pesce conviene far lessare con acqua, sale, prezzemolo, majorana, due, o tre garofani, ed uno stecco di cannella, e farete cuocere bene ogni cosa secondo la sua specie, prendendo più corpo, quando sono diverse specie; ma quando si vorrà una zuppa di soli gambari, o di sole ranocchie liscia, non deve tirarsi nessuna sorte di suco, affinchè la zuppa venghi naturale, e nel suo gusto.

Avendo voi dunque questo brodo all'ordine, prenderete la cazzarola delle cipolle già preparata, e tirata a color di cannella, vi getterete il brodo di pesce, e la farete bollire una mezz'ora; e pigliando un cazzarolo vi porrete un po' di questa bollitura, e l'alzerete in aria, facendo ritornare il suco nell'istesso cazzarolo, ed osservate bene, che il detto suco sia arrivato al colore di cannella, che così deve venire, e questo suco serve per bagnare la zuppa di magro, per intingoli, ed umidi, che da me vi saranno accennati in altre occasioni, proseguendo questo mio libretto.

Modo di estrarre il suco di pesce di mare.

Per fare i suchi di pesce di mare, sono buoni i merluzzi, le sfoglie, ogni sorta di pesce bianco, il pesce rospo, e l'ala della seppia, mentre l'altre sorti di pesce hanno un certo odore disgustevole al palato, non danno gusto alle zuppe, e sono grevi allo stomaco, come per esempio lo storione è greve allo

ſtomaco, l'arzilla è diſguſtevole per il ſuo odore, ed altri peſci, che a tutti non piacciono, e per queſto l'Uffiziale convien s'inveſta, e ſappia quello, che in una tavola di molti convitati poſſa a qualcuno diſpiacere, ed approvare, che l'Uffiziale ſia di cattivo guſto.

Circa il ſuco di peſce di mare ſi fa nell' iſteſſo metodo che quello dell'acque dolci.

Per tirare il colì del peſce di acque dolci è buono il barbo, le ceriole, ranocchie, e gambari.

Il colì di barbo ſi fa in queſto modo: prenderete una cazzarola con entro due oncie di butiro, quando non ſia vigilia, ed eſſendo vigilia, un'oncia di olio dolce, un poco di erbe odoroſe, come majorana, erbetta ec., un poco di ſpezieria dolce, e ſale, ed indi vi ſi mette il peſce barbo, e la laſca, e ſe vi ſono tutte due le ſpecie di peſce, ſarà di più ſoſtanza, e ſi fa andare a fuoco lento fintantochè ſia aſciutto, e quaſi incominci ad attaccarſi nella cazzarola, di poi vi metterete al brodo di eſſo peſce, come addietro vi avviſai, del leſſo di peſce di acqua dolce, e vi metterete tanto brodo, quanto vi poſſa ugguagliare il peſce, e lo farete bollire per un quarto d'ora, di poi lo paſſerete per una ſtamigna; ed il peſce, che reſterà ſopra la detta ſtamigna, raffreddato che ſiaſi alquanto, lo ſpremerete egualmente ſopra il brodo, che ſarà paſſato con ogni polizia di mano, e lo laſcierete ſtare in un vaſo di terra ben polito, ſintantochè ſe ne dovrà ſervire, che a ſuo tempo lo ſpiegherò.

Colì di ranocchie.

Per fare questo colì si levano le coscie, e la corata delle ranocchie, e si lascia solamente lo schinale, e di questi schinali si serve per fare il colì; e questo si fa nell' istesso modo, che quello di lasca, e barbi, e non vi è altra differenza, che la lasca si spreme nella stamigna, e le ranocchie si devono pestare nel mortajo, e poi stemprar quel pisto, passarlo per settaccio, e di poi si spreme bene, acciocchè passi bene tutta la sostanza di esse ranocchie.

Colì di granchi.

Laverete bene i medesimi granchi più volte, acciocchè siano bene spurgati dall' arena (1), di poi li scolerete in un crivello, poi prenderete una cazzerola, e vi triterete un pezzo di cipolla, erbetta, majorana, e due fette di carota, e farete tutto soffriggere nella medesima con olio, o butiro in un fornello; dopo vi metterete i vostri granchi, andandola spesso rivolgendo, sintantochè s' incorpori bene la sostanza; di poi vi metterete il brodo di pesce lesso, quanto che cuopra i detti granchi, lasciandola bollire, sintantochè siano diventati rossi, poi caverete dal suddetto brodo i vostri granchi, fateli scolare, pestateli in un mortajo, che siano bene affinati; dopo prenderete una stamigna, o canavaccio per passare il suddetto colì, quale stemprerete con il brodo di essi granchi, che avran bollito insieme,

(1) *Sabbia.*

dove tornerete a meſcolare il piſto, e maneggierete con un cucchiajo di legno; mettete tutta queſta compoſizione nella medeſima ſtamigna, ſpremendo bene ogni coſa, fintantochè ſia uſcita tutta la ſoſtanza, poi farete le fette di pane, e le farete abbruſtolire; il meglio però ſarebbe di friggerle nel butiro a color di cannella chiara; accommodando poi le medeſime in un piatto, farete bollire il voſtro colì, e gettatelo ſopra le ſuddette fette, e le manderete in tavola ben calde, e con polizía. Nell' iſteſſo modo ſi fanno i colì di granchi di foſſo, di aſtrici, gambari, e cannocchie, ſolamente che dopo averli conviene cavarli dalla loro ſcorza, e ſi peſtano le loro teſte, e coſcie, e capatura, ed avrete un ottimo colì uniforme a quello de' granchi. Circa poi il reſto di queſti peſci mondati ve li deſcrivo in diverſi modi:

Cannocchie fritte con paſtella.

Cannocchie indorate come li cervelli.

Cannocchie indorate, e poi fatte in umido.

Cannocchie indorate, e poi involtate nel pane grattato con ſale, pepe, e cipolla tritata, fatte arroſto nella graticola.

Gli aſtrici ſi friggono con ſalvia ad uſo di granelli.

Gli aſtrici ſi fanno in umido ſenza indorarli.

Gli aſtrici ſi menano nella zuppa di colì.

I gamberi ſi fanno nell' iſteſſo modo, con cui ſi fanno gli aſtrici, cioè ſi poſſono friggere con butiro, e ſalvia, e con fette di preſciutto tagliato ſottilmente; ſi mandano in tavola caldi, e con fette di pane indorato meſſo ſopra ai detti gambari fritti, laſciando però il preſciutto, e la ſalvia, che va meſſa ſopra il pane indorato.

Per fare una zuppa di piselli detta alla primavera.

Prenderete un piatto di piselli verdi con une decina di torsi di lattuca ben mondati; poi prenderete un cazzarolo con due oncie di butiro, e lo metterete nel fornello con fuoco sufficiente: indi vi metterete una fettarella di presciutto con una cipolla intiera, e la mescolerete di tanto in tanto con la mestola, sintantochè i piselli principiano a mutare il suo colore primiero; quando poi avrà perduto il detto colore, vi metterete il suco tanto che copra i detti piselli, lasciandoli così andare (1), sintantochè siano cotti; e lasciando tanto suco ne' piselli, che basti a bagnare la zuppa, che dovrete mandare in tavola. In questa zuppa, ed in tutte le altre, che farò per descrivervi, vi conviene avvertire, che prima di porre il pane nella terrina, o piatto che sia, e sopra le sostanze, come questa di piselli, e torsi di lattuga, mentre si deve levare dai piselli il presciutto, e la cipolla, prima che gettiate sopra il pane già bollito prima del brodo, come di sopra mi spiegai, che in tutte le zuppe si seguita lo stesso stile, così conviene usare attenzione per non sbagliare, imperocchè il gusto delle zuppe si porta dalla salsa, o altro intingolo, che si darà.

(1) *Cuocere.*

Per fare una zuppa al cerfoglio.

Prenderete il cerfoglio quanto ne potrete prendere in una mano, poi lo sbrancierete gentilmente, e ne farete la ſcelta; i feſtuchi ſi gettano via, e le brancie ſi pongono nell' acqua freſca; lavate che ſiano, ſi tritano finiſſime, indi ſi pongono entro una cazzarola con un pezzetto di butiro, indi al fuoco; di poi vi porrete dentro il voſtro cerfoglio già tritato finiſſimo, e ben ſpremuto, e lo dimenerete bene con la meſtola di legno; quando ſarà ben ſoffritto, vi getterete dentro una terza parte di brodo, una di ſuco, ed altra di latte, e prima di metterla al fornello, vi dovete mettere un pizzico di farina ſtemprata con l' acqua, come una colletta alquanto liquida, e la getterete nella voſtra compoſizione; poi ſi rimette al fuoco più gagliardo di prima, e ſi dovrà maneggiare, ſintantochè avrà dato fuori il ſuo boliore, e quando ſaranno cotti, terrete all' ordine in una pignatina tre roſſi d' uovo sbattuti con un altro pizzico di farina, e con un poco di ſuco, acciocchè non ſi addenſino li roſſi dell' uovo, e queſti ſi devono mettere nel cerfoglio, quando ſi deve mandare la zuppa in tavola. Per mettere queſti roſſi nella zuppa, conviene, ſe mai il cerfoglio bolliſſe, laſciarlo alquanto ripoſare, e poi leggermente metter giù li roſſi, ſenza mai laſciare di maneggiarli, e poi rimettere al fuoco, fintantochè la meſtola non ſi moſtri con una ſpecie di vernice, ed allora ſarà arrivata alla ſua perfezione; di poi ſubito la getterete, come quella della zuppa alla primavera.

Per fare una zuppa alla santé.

Prenderete lattuga, e selleri, triterete bene ogni cosa sottilmente, poi si prende un' oncia e mezza di butiro, e si pone nella cazzarola, e questa in un fornello a fuoco giusto, sempre però maneggiandola, fintantochè la composizione non attacchi nel fondo; si prende poi del suco, la rinfrescherete fino a due volte, dopo di ciò vi metterete un quartino di latte, stemprandovi un pizzico di farina, come avanti nel cerfoglio, e lascierete bollire, fintantochè non sia arrivata a cottura, e poi la darete in tavola come le altre zuppe.

Zuppa di cavoli.

Prenderete un cavolo, che sia ben polito, e intenerito, lo farete bollire nell' acqua, fintantochè sia quasi arrivato a cottura, lo lascierete alquanto raffreddare, di poi spremetelo bene, e tritatelo, poi passatelo nel butiro con una fetta di presciutto intiero, e sempre maneggiatelo colla mestola, fintantochè pigli consistenza; di poi vi metterete il suco, che possa restare assai galleggiante, e quando mandate in tavola detta zuppa, vi potrete mettere un cazzarolo di colì con un poco di formaggio parmigiano grattato, e gli leverete il presciutto, e gettatelo nella terrina sopra la zuppa del pane.

Per fare la zuppa detta alla Rennabianca.

Metterete due tazze di latte dentro una cazzarola con un'oncia di farina ſtemperata inſieme con eſſo latte, poi vi metterete mezzo ramajolo (1) di colì, una cipolla intiera per dargli l'odore, una fetta di preſciutto magro, un pezzetto di cannella, ed un poco di erba di S. Maria, ed il tutto farete bollire in un fornello andando ſempre meſcolandolo, acciocchè non ſtracci, e non faccia poſa, indi laſciate bollire per un quarto d'ora, e poi paſſatela nello ſtaccio, indi la getterete come le altre nella zuppa.

Per fare una zuppa all' Ingleſe gialla.

Si prenda un quartino di latte, e la farete come quella alla renna, come quì avanti, ma in vece dell'erba S. Maria vi metterete ſelleri, e radiche d'erbetta: levando la midolla ſi leſſeranno nell'acqua con un poco di ſale; cotte che ſaranno, le triterete ben fine, e le paſſerete con un'oncia di butiro in una cazzarola, e quando ſaranno ben ſoffritte, vi metterete il latte già preparato, e ſempre andrete meſcolando, fintantochè alzi il bollore: quando la dovrete mandare in tavola, vi metterete cinque roſſi d'uova sbattuti con un'oncia di parmigiano grattato; così la manderere in tavola, come le altre, ſempre ſopra alla zuppa di pane, come addietro diſſi.

(1) *Caſſulo.*

Per fare una zuppa verde detta alla Cioux.

Prenderete ſpinaci tanta quantità, quanta n'entra in una mano, ben puliti dal ſuo gamuglio, e li ſcottarete con acqua bollente, e dopo ſpremuti bene, li paſſerete con butiro in una cazzarola ſopra fornello con un poco di cipolletta, uno ſtecco di cannella, una, o due fette di tartufo, un pezzo di zinna (1) di vitella, ed un quarto di cervello leſſato prima nell' acqua con ſale, tutto farete cuocere con gli ſpinaci; quando ciò ſarà ben ſoffritto, vi mettrete dentro metà brodo di cappone, ed una metà di ſuco, e lo farete andare così, finchè ſia arrivato a cottura: dopo di ciò lo paſſerete nello ſtaccio, e quello, che reſta ſopra lo ſtaccio dopo di averlo ſpremuto, lo peſterete nel mortajo di marmo, e lo affinerete bene, e lo paſſerete nello ſteſſo ſtaccio prima ben pulito, e con una meſtola di legno ſi va paſſando, fintantochè ſia paſſata tutta la compoſizione, e ſe mai della prima peſtata non può paſſare tutta, ſi torna a peſtare quello, che non è paſſato; indi ſi ſtempreràcon il ſuco, che prima avete paſſato nello ſtaccio, che è il ſuco di eſſa compoſizione, e lo mettrete nel fornello in un' altra cazzarola, finattantochè ritorna a bollire, e quando ſarà ora di mandarla in tavola, ſi getta come le altre nella terrina: conviene però avvertire, che tutte le altre zuppe vanno leggiere, e galleggianti nella terrina, non già di brodo, ma queſta

(1) *Poppa.*

delle composizioni deve essere nè densa, nè brodosa, ma una cosa discreta.

Minestra di piselli.

Prenderete li piselli, che siano teneri, e li metterete nell' acqua fresca ben puliti. Poi prenderete una cazzarola, dentro la quale porrete due oncie di butiro con una fetta di presciutto, e passerete tutto con i piselli in un fornello, e conviene meschiarli spesso, acciocchè non si attacchino, ed essendo ben soffritti, vi metterete il suco tanto che basti, dovendo essere la minestra nè brodosa, nè asciutta, e quando sarà cotta, la manderete in tavola, levando via il presciutto, ricordandovi di disgrassare bene il tutto.

Zuppa di rape bianche.

Si prendono le rape bianche, e ad esse si leva bene la superficie, si tagliano in fette quadre, le farete poi bollire in acqua con un poco di sale, sino che alzino il bollore, poi le metterete nell' acqua calda, acciocchè non diventino nere, indi le metterete nella cazzarola con un poco di midolla; soffritte che saranno, vi metterete del suco, se le volete rosse, se poi bianche, vi metterete una metà di buon brodo, ed una di latte stemperato con un pizzico di farina: di poi si mandano in tavola con un poco di formaggio parmigiano grattato, cd il pane sotto la zuppa, che allora verrà la zuppa, come in addietro vi ho detto, cioè che ad ogni sorta di zuppa, in cui sopra anderanno erbe, e così, sempre si deve mettere la zuppa di pane.

Mineſtra di riſo, e cavoli.

Si prende il riſo, e ſi mette a molle nell' acqua calda per lo ſpazio d' un' ora, poi ſi prende il cavolo, che ſia ben polito, e ſi leſſerà il medeſimo nell' acqua con poco ſale; di poi ſi ſpremeranno bene, e ſi tritano, ſi pongono nella cazzarola con due oncie e mezza di butiro, un poco di cipolla trita, li paſſerete al fornello, e vi metterete un poco di ſpezieria dolce, il ſale poco, ma il ſuco abbondante, tanto che il cavolo galleggi con il ſuco; di poi paſſerete al fornello in un' altra cazzarola con entro altrettanto butiro, e vi porrete il riſo bene ſcolato, ed oſſervate, che il riſo non ſi attacchi, onde conviene eſſere diligente di meſcolarlo con la meſtola di legno, poi rinfreſcatelo con il ſuco, ſintantochè diviene lungo, e groſſo, ma che non ſia paſſato di cottura, poi lo porterete a tavola, avendo unito il riſo, ed il cavolo inſieme, con avere meſſo nella cazzarola tre oncie di parmigiano grattato, acciò s' incorpori bene.

La mineſtra di riſo, e ſelleri ſi fa nell' iſteſſo modo del cavolo, e riſo.

Mineſtra di riſo, e pomi d' oro.

Il riſo ſi fa come di ſopra, ma il pomo d' oro ſi fa così; ſi prende il pomo d' oro, e ſi taglia per mezzo, ſi pone nella cazzarola, ove metterete un poco di butiro, una cipolla in fette, ed una fetta di preſciutto, e la laſcierete cuocere a fuoco lento, ſintantochè comincia a fare il ſuo ſuco; di poi la

farete andare a fuoco più gagliardo, e quando comincierà ad attaccarsi, vi metterete il suco, e lo farete andare così, fino che sarà tempo di mandare in tavola; allora prenderete il riso, quale avrete tirato come quello del cavolo; mineſtrato il riso nella terrina, passerete i pomi d' oro nello ſtaccio ben brodosi, e li mischierete nel riso, e lo manderete in tavola, quale sarà di buon colore, e di ottimo sapore.

Mineſtra di ceci in verde.

Si prendono i ceci bianchi, si fanno cuocere nell' acqua, si peſtano nel mortajo, e poi si passano nello ſtaccio, e si sciolgono con il brodo di carne, poi si prendono due o tre mazzi di spinaci ben politi, e lessati nell' acqua, e spremuti bene, di poi passati per una cazzarola con il butiro, cipolletta trita, ed una fetta di presciutto; indi vi metterete un poco di brodo buono, e li lascierete cuocere, finchè sia quasi asciutta; dopo passerete gli spinaci nell' iſtesso modo, che avrete passato i ceci, li unirete insieme, e li maneggierete in un' altra cazzarola, e vedrete, se li spinaci avranno inverdito la mineſtra al naturale del pisello, caso che no, vi potrete passare più spinaci, acciocchè venghi più verde, poi fetterete il pane a dadi, e lo friggerete nel butiro, finchè venga a colore d' oro, e quando dovete mandare in tavola la mineſtra, vi metterete sopra i dadi del pane fritto.

Mineſtra di paſta di Rivoli.

Qualunque ſorta di paſta va meſſa a bollire nel brodo di ottima qualità, ma conviene, che prima il brodo bolla, ed allora ſi mettrà la paſta nel brodo, e cotta che ſia, e che l'abbiate da mandare in tavola, conviene avvertire, che ſe vi volete mettere il ſuco, biſogna, che ſia aſciutta, mentre nella terrina va meſſo il ſuco, e formaggio parmigiano; ſe poi l'avrete da mandare liſcia, conviene, che ſia nè tanto ſtretta, nè tanto liquida, ma una coſa di mezzo, imperocchè in tutte le noſtre operazioni ſi deve avere una certa cognizione diſtinta, ma ſpecialmente nell'arte di ben cucinare.

Mineſtra, o ſia zuppa alla Tedeſca, ed un bollito guarnito detto il Crau.

Si prenda un pezzo di culatta di manzo, e ſi faccia bollire, come in addietro già diſſi, cotto che ſia, ſi diſgraſſi bene, poi ſi prenda un cavolo leſſato nell'acqua con poco ſale, ſpremendolo bene con le mani, fintantochè ſia uſcita tutta l'acqua della leſſatura, e poi lo metterete nella cazzarola con entro un'oncia e mezza di butiro, e lo paſſerete al fornello con fuoco alquanto gagliardo, ma che il cavolo ſia bene sbranciato, e in tal maniera, che nemmeno vi ſia una brancia attaccata coll'altra; paſſati che ſaranno nel butiro, vi mettrete il ſuco con un cazzarolo di colì, e che queſto cavolo vada bene galleggiando nel ſuco, acciocchè queſta ſoſtanza ſi

mantenghi, dovendo andare nella zuppa chiamata del Crau. Il pane, che deve ſervire per queſta zuppa, va abbruſtolito, e meſſo nella terrina ſenza averlo fatto bollire, ma ſolamente gettato ſopra il colì del Crau. Il cavolo poi, che ſarà reſtato nella cazzarola, ſi metterà intorno alla culatta del manzo, di cui vi dovrete ſervire per il leſſo, interziata intorno il piatto con capperi, citrioli, zucchettini, ſparagi, mandorlini, quali però ſiano ſtati prima ſotto l'aceto, e ſi aggiuſtano con bella ſimmetría intorno alla detta culatta. Io quì ſotto deſcriverei molte zuppe liſcie, ed ordinarie, ma le tralaſcio, perchè da tutti ſi ſanno fare.

Delle zuppe di magro.

Ricordatevi, che in addietro vi ho deſcritto il modo di fare i leſſi, ſughi, e colì di magro; queſti debbono ſervire per zuppe, umidi, ed intingoli ſecondo l'occaſione, che vi ſi darà.

Zuppa magra di cipolle.

Si deve prendere una dozzina di cipolle mezzane, tagliarle, e metterle in una cazzarola con un pezzo di butiro, la quale terrete al fuoco volgendola di tanto in tanto, fintantochè ſiano cotte egualmente a colore: poſcia la bagnerete con un poco di brodo di peſce, ſale, e ſpezieria dolce, facendole alzare un bollo; di poi mettrete il pane nella terrina. nel medeſimo modo della zuppa detta del Craù.

Zuppe di magro in varie maniere.

Conviene avvertire, che non l' erbe, che io vi descrivo, debbono andare in queste zuppe, ma bensì la sostanza delle medesime, onde attendete a formarla secondo che io vi descrivo.

Prenderete l' erbaggio secondo la qualità della zuppa, che avete a fare, come per esempio cipollette, radici, rape, cavoli, selleri, ed altro ec., le quali robe prima vanno imbianchite, cioè lessate, e quando si lessano, sempre metterete nell' acqua il sale, e queste servono per le zuppe.

Intorno poi alla sostanza di queste si prenda un pezzo di butiro con acqua, sale, cipolla, una carota, l' occhio del sellero, il tutto tagliato in piccoli pezzi, uno spicchio di aglio, una foglia di lauro, di bassilico, tre garofani, erbetta, e cipolletta, guardatevi però di non mettere nella cazzarola gli erbaggi, che vi ho descritto di sopra, perchè tutte vanno fatte come nelle zuppe antecedentemente descrittevi, solamente che le cipolle vanno intiere nelle zuppe di pane, perchè tutto queste erbe, che bolliranno in questa cazzarola, servono per dar solamente il gusto alla zuppa. Dunque passate tutti questi erbaggi sopra il fuoco con la cazzarola già detta, volgendoli, e rivolgendoli di tanto in tanto per lo spazio di un' ora e mezza, finchè saranno cotti, e coloriti; inoltre aggiungetevi dell' acqua, facendola bollire una mezz' ora con gli erbaggi, e così avrete un brodo di un colore di sugo, e di buon gusto circa a quello ve ne dovete servire; di poi passatelo

in una ſtamigna, e mettetelo nella cazzarola, ove avrete preparato qualunque ſorta d'erbe, colle quali ſecondo la voſtra idea volete ſare la zuppa, e mettrete queſto brodo prima paſſato nella ſtamigna, indi nella cazzarola, e fateci cuocere le erbe, che avrete preparate per la zuppa, e la farete bollire, ed incorporare; quando ciò ſarà ben cotto, lo getterete nella terrina con ſotto il pane abbruſtolito ſenza farla bollire. ma alquanto ſtufata.

Zuppa al formaggio in graſſo, ed in magro.

Di magro farete un brodo di erbaggi come ſopra, ma in queſta zuppa ſono neceſſarj più cavoli, che altra ſorta di erbaggi, e quando ſarà terminato, e paſſato per la ſtamigna, vi mettrete un poco di ſale; ſi mettrà al fuoco quel piatto, di cui vi volete ſervire, prenderete una libbra di formaggio parmigiano, e ne gratterete la metà, e l'altra metà la taglierete in piccole fette, metterete un poco di formaggio già grattato nel fondo del piatto con alcuni piccoli pezzi di butiro, e coperti con fette di pane tagliate fine, poi vi metterete un'altra coperta di formaggio ſuddetto tagliato, e dopo un'altra di pane da coprirſi con formaggio parimente grattato; di poi un'altra coperta di pane, e finalmente il formaggio tagliato con pezzetti di butiro; bagnerete queſta zuppa con il brodo di peſce di acqua dolce, e la farete cuocere a fuoco lento ſotto, e ſopra; quando queſta avrà fatta la piccola croſta di ſotto, e di ſopra, e non vi ſarà più brodo, prima di mandarla in tavola, vi rimetterete un altro poco di brodo, e

ſpezierie dolci; ſe poi la volete fare di graſſo, la farete nella medeſima maniera, ſervendovi però del brodo graſſo, o ſuco, o latte.

Zuppa di croſte di pane alle lenti di graſſo, e di magro.

Si prenderanno le lenti ſecondo la quantità di zuppa, che vorrete fare, monderete, e laverete bene queſte lenti, e le farete cuocere nel buon brodo, e quando ſaranno cotte, le paſſerete per lo ſtaccio, e le condirete con il ſuco di buon guſto, poi ſi bagnerà di pane abbruſtolito con brodo di peſce, e dopo getterete le voſtre lenti nella terrina, e le manderete a tavola, le quali però non ſiano nè troppo denſe, nè troppo liquide.

Zuppa alla leggiera.

In una cazzarola contenente tre quartini vi metterete un quarto di cavolo, un altro di radice, due carote, ſei cipolle, un ſellero, un poco di erbette, due, o tre rape, un mazzetto di acetoſa, un altro di bieta, ed uno di cerfoglio ben legati inſieme, una libbra di piſelli, che invilupperete in un pannolino ben legato; farete bollire tutto inſieme per lo ſpazio di tre ore o nel brodo di peſce, o nel brodo di carne; di poi paſſerete tutto queſto brodo nella ſtamigna, e lo getterete nella zuppa di pane preparato nella terrina con la ſua ſoſtanza, e ſopra detta zuppa vi metterete anche i piſelli, che erano inviluppati nel pannolino, con un mezzo cazzarolo (1) o di

(1) *Caſſulo.*

ſuco, o di colì, e queſta zuppa ſi fa di graſſo, e di magro.

Mineſtra di ſparagi con ſuco di piſelli in graſſo, ed in magro.

Prenderete una libbra di piſelii, e li paſſerete con il butiro, cipolletta trita, majorana, erbette, e quando ſarà paſſata bene, laſcierete ſtare così, finchè non avrete all' ordine le ſeguenti coſe, cioè

Bieta, cerfoglio, ed una carota, quali coſe farete come la zuppa all' acqua, laſciandole bollire per tre ore; dopo di ciò le paſſerete nel modo ſopraddetto, e metterete la bollitura nei piſelli, che di già avrete preparati, e li laſcierete bollire, fintantochè ſiano cotti; dopo prenderete gli ſparagi alquanto imbiancati nell' acqua bollente con ſale, ma conviene uſare attenzione, acciocchè non paſſino molto, imperocchè ſarebbero diſſipati, e perderebbero il guſto; di poi ſi caveranno ſubito, e così ſcottati li triterete alquanto, e li paſſerete con il butiro a giudizio polverizzati con un poco di cannella, e bagnati con il ſuco di peſce, e quando dovrete mandare in tavola queſta zuppa, unirete i piſelli, e ſparagi ſopra il pane al ſolito nella terrina.

Mineſtra di riſo, e lenti.

Farete cuocere in una cazzarola con un brodo magro ſelleri, porri, radiche di erbette, e non trovandovi le radiche, ſono buone le medeſime erbette, uno ſpicchio di aglio, ed un poco di menta; quando ſarà tutto ciò cotto bene, e che ſia macerato ben

dal brodo, lo passerete nella stamigna; di poi si prenderà una libbra di lenti, e le farete cuocere in una pignatta, quale farete cuocere con quel brodo passato per stamigna, e quando sarà cotta, la passerete nello staccio con una mestola di legno; in appresso prenderete una mezza libbra di riso ben pulito, e tenuto per una buona mezz' ora a molle nell' acqua calda, e dopo passato con butiro, e quando comincia ad attaccarsi, vi metterete il suco, o brodo, e quando leva il primo bollo, lo leverete dal fuoco, e lo lascierete stare alquanto, finchè sarà cotta la composizione delle lenti, quale unirete con il riso, quando la dovrete mandare in tavola con la terrina; questa zuppa è buona di grasso, e di magro.

Zuppa al latte di mandorle.

Prendete una libbra di mandorle dolci, le quali metterete al fuoco con acqua calda per levarne la pelle, e quando son vicine a bollire, per toglierne la pelle si ritirano subito, e pelate gettatele nell' acqua fresca, e fatele asciugare con un panno, sfregandole alquanto, acciò siano bene asciutte dall' acqua, e poi prenderete un mortajo di pietra, e le pesterete ben fine, acciò possa uscire bene la sua sostanza, e sempre si va bagnando con un poco d' acqua, acciò non facciano l' olio; mettete in una cazzarola un quartino d'acqua, un poco di zucchero, secondo che al vostro Padrone piacerà di dolce, pochissimo sale, e un poco di cannella, una scorza di candito, o di cedro, o di limone di cedrato tritato finissimo, dopo passerete tutto il suco della

mandorla per ſtamigna, e lo farete bollire al fuoco per un quarto e mezzo d' ora; andate ſempre maneggiando la voſtra compoſizione con la meſcola, acciocchè non dia fuori dalla cazzarola bollendo; prendete poſcia la voſtra terrina, e vi metterete dentro del pane tagliato a dado, verſando ſopra il pane il latte ben bollente di mandorle, coprite la terrina, e mandatela in tavola: in queſta guiſa ſi fa il riſo, la farinella, il farro, e maccheroncini di Rivoli, ſolo che deve bollire il latte di mandorle colle ſopraddette coſe.

Zuppa liſcia.

Vi ſervirete d'un brodo ordinario, come è ſpiegato in principio di queſto Libro, e prenderete del più graſſo di queſto brodo un boccale in circa ſecondo le perſone, che debbono ſtare in tavola, come già diſſi in addietro; poi fatelo bollire per mezzo quarto di ora con mollica di pane della groſſezza d'un uovo; indi prendete il petto di pollo già arroſtito, della midolla, e formaggio Parmigiano grattato, e lo paſſerete nel mortajo di pietra bene affinato con poche mandorle dolci, ſei mandorle amare, ſei roſſi d'uovo duri; eſſendo ben piſtato, ed affinato, metterete il tutto o nella ſtamigna, o in uno ſtaccio fino, paſſando ogni coſa con la meſcola, aggiungendovi una mezza libbra di fior di latte, ed andate gettando a poco a poco il brodo da me accennato di ſopra, fintantochè ſia paſſata tutta la ſoſtanza, e tutto il brodo; poi vi metterete due cazzaroli di ſuco, e farete le fette di pane, quali metterete nella terrina aſciugate prima al fuoco, ed indi vi

getterete nella terrina la composizione. Avvertite però, che questa composizione non va bollente, ma bene scottante.

Modo di fare la colletta.

Prendete una pila, mettetevi dentro una quantità discreta di fior di farina secondo il bisogno, che avrete, stempratela con acqua chiara, avvertendo, che non resti troppo liquida, nè troppo densa, e questa vi servirà per tutte le composizioni, nelle quali si mette la colletta.

AVVERTIMENTI.

1. Si avverte il Leggitore, che allora quando io parlo di zuppe, e di altri piatti, intendo sempre di farli per due, o tre persone, però parlo in ogni luogo della dose, che in essi vanno secondo questa quantità. Voi però dovete regolarvi secondo la moltiplicità delle persone, che saranno in tavola.

2. Nel decorso di questo Libro trattando io di far zuppe, o altri piatti di magro, troverà chi legge, che mi servo di butiro, e formaggio Parmigiano. Avverto però, che mancando questi due generi, si può servire dell' olio dolce in vece del butiro, e del formaggio nostrale dolce in luogo del Parmigiano, e se saranno giorni di grasso, in vece dell' olio, e del butiro si può servire del lardo buono, e se è vigilia, del solo olio dolce.

3. Troverà pure spesso questo termine spezieria dolce; dovete intendere per essa pepe dolce, cannella, noce moscata, e garofani in assai minor quantità degli altri generi, ma il tutto pesto

assieme, e a discrezione delle zuppe, o piatti, che dovete preparare.

4. Quando si dice zuppa, s' intende, che nella terrina, ove si porrà la composizione, siano preparate le fette, o crostelle di pane abbrustolito. Dove poi anderanno le crostelle, s' indicherà, allorchè si tratterà delle zuppe, o piatti, che la richiedono, e quando non vi si trovano indicate, ci si porranno le fette.

5. Il cuoco deve assaggiare ogni vivanda per non avere ad isbagliare nel farla o troppo insipida, o troppo salata.

6. Si avverte di mandare in tavola ogni zuppa calda, e quello, che più preme, la mandi con somma pulizía. Se poi vi sarà alcuna zuppa, che debba eomparire in tavola fredda, s' indicherà a suo luogo.

Modo di preparare il pane abbrustolito.

Prima d' ogn' altra cosa dovete preparare il pane per la zuppa, il che si fa così. Prendete uno, o più pani secondo la quantità della zuppa, che dovete fare, purgatelo della superficie col grattacascio; tolta essa superficie, dovrà levare tutta la mollica, e le croste abbrustolite in maniera, che perdano il colore di cannella chiara, e di esse vi servirete per quelle zuppe, che le richieggono; così pure abbrustolirete le fette di pane per quelle zuppe, sotto delle quali le dovete mettere.

Zuppa di gambi di lattuga.

Prendete gambi di lattuga, purgateli bene, e fettateli in acqua chiara, di poi lessateli con un poco di sale; cotti che sono, lasciateli colare, quindi prendete una cazzarola, metteteci due oncie di butiro, e ponetela a liquefare nel fornello, tritateci cipolla, erbette, e timo, poneteci sale, e spezierìa dolce, lasciandola soffriggere insieme, e poi mettete dentro essa cazzarola i gambi, lasciandoli incorporare insieme, poneteci dopo un quartino di latte. Quando la dovete mandare in tavola, sbatteteci due, o tre rossi d'uova con un pizzico di farina, stemprati con un poco di latte, mescolate bene la detta composizione, e finalmente poneteci dentro due oncie di Parmigiano, e mandatela a tavola nella terrina preparata con fette ec.

Zuppa di obbiette, o sia la parte verde delle coste.

Prendete le obbiette, levate loro tutte le coste, lasciando il solo verde, lavatele bene, e poi lessatele con sale, indi spremetele, e tritatele. Quindi prendete una cazzarola, poneteci due oncie di butiro, fatelo liquefare come sopra, tritateci un poco di erbetta, metteteci sale a giudizio, e spezierìa dolce, e le obbiette, fate soffriggere il tutto fintantochè sia bene incorporato: di poi vi metterete suco di pesce a giudizio, e finalmente ponete nella terrina preparata con pane già bollito nel brodo di pesce, indi mandatela in tavola ec.

Zuppa di rape.

Prendete le rape, mondatele bene dalla ſua corteccia, e fettatele a dadi; avvertite, che eſſe ſiano tenere, leſſatele con un poco di ſale, indi fatele ſcolare. Prendete quindi una cazzarola, metteteci due oncie di butiro, e ponetela al fornello a liquefare, dopo poneteci le dette rape con ſale, e ſpezierìa dolce; fate, che si incorpori bene aſſieme, poi poneteci un quartino di latte, prendete una cipolla, trapuntatela con quattro, o cinque garofoli, e ponetela nella detta compoſizione, e cotta che ſia, levate la cipolla, sbatteteci tre roſſi d' uovi con un pizzico di farina, ſtemprateli con un poco di latte, e metteteli nella detta compoſizione, meſcolando il tutto ben bene, e quando la dovete mandare in tavola, meſchiateci due oncie di Parmigiano grattato, e ponetela nella terrina ec.

Zuppa di piſelli teneri.

Levati dalla buccia, o ſcorza i piſelli, prendete due oncie di butiro, e poſto in una cazzarola, ponetelo a liquefare nel fornello, dopo tritateci cipolla, erbetta, e majorana, fate ſoffriggere bene il tutto, e giunto il fritto a dovere, metteteci i piſelli, meſcolateli ſempre, fintantochè perdano il loro guſto; poneteci ſale, e formaggio Parmigiano grattato. Di magro poi olio dolce, ſuco, o colì di peſce con pane bollito in detto brodo, ma aſciutto, mettete il tutto nella terrina, e mandatela ec.

Zuppa di cavoli.

Provvedete cavoli teneri, politeli bene, e lessateli con un poco di sale; cotti che sono, spremeteli bene, poi tritateli. Prendete quindi una cazzarola, metteteci due oncie di butiro, fatelo liquefare come sopra, poneteci i cavoli con sale, e spezieria dolce; di poi che si saranno incorporati, metteteci un quartino di latte, lasciando, che il tutto bolla bene, e cotti che sono, prendete tre rossi d' uova con un pizzico di farina, sbatteteli bene, scioglieteli con un poco di latte, e gettateli nella detta composizione, andatela sempre mescolando fintantochè vi resta invernicciato il cucchiaro, mischiateci in fine due oncie di Parmigiano grattato, e mandatela in tavola ec.

Purè di piselli d' inverno.

Prendete ceci bianchi, che sieno cottori, purgateli, e poneteli a cuocere, cotti che sono, levateli dal suo brodo, pestate essi ceci nel mortaro, e raffinati che sono, passateli per lo staccio con un cucchiaro di legno; di poi prendete de' spinacci, puliteli, e lavateli bene, e metteteli in acqua bollente, ed alzato il bollore, cavateli, e spremeteli bene, prendete una cazzarola, metteteci due oncie di butiro, fatelo liquefare come sopra, tritateci cipolla, erbetta, e majorana, fate il tutto soffriggere, e soffritto abbastanza, poneteci li spinacci con sale, spezieria dolce, meschiateli bene, quindi vi metterete mezzo cassulo di brodo di esso cece, fatelo bollire fintantochè si consumi esso brodo. Cavateli dal

fuoco, paſſate eſſi ſpinacci in un diverſo piatto del cece per lo ſtaccio. Prendete una cazzarola pulita, e poneteci dentro li ceci paſſati colli ſpinacci: ſi avverte, che gli ſpinacci ſieno in maggior quantità delli ceci, perchè venghino verdi; ſe poi veniſſe troppo denſa, aggiungeteci il brodo de' ceci, ovvero brodo, o ſuco di peſce. In queſta zuppa ci fa bene il pane bollito col brodo del detto cece, oppure il pane fettato a dadi, e fritto o nel butiro, o nell' olio dolce. Poſta la purè nella terrina, ſpargeteci ſopra il detto pane fritto, e mandatela in tavola ec.

Zuppa di pomi d'oro.

Ponete due oncie di butiro in una cazzarola, ed una cipolla fettata in piano, ed i pomi d' oro paccati in piano, poneteli al fornello, laſciandola incorporare, poi metteteci ſale, quattro garofani, e ſtecche di cannella a giudizio, fateli cuocere fintantochè ſiano disfatti bene. Se è vigilia, poneteci un cazzarolo di ſuco, ovvero di brodo di peſce, ſe poi non è vigilia, metteteci un bicchiere di latte, laſciandoli bollire, e cotti che ſaranno, paſſateli per ſtaccio, quindi riponeteli nella cazzarola pulita, e fateli bollire. Poi preparate nella terrina il pane bollito nel brodo di peſce, ma fate, che il pane ſia aſciutto, gettatevi ſopra la detta ſalſa; ſe poi non vi foſſe brodo di peſce per farci bollire il pane, vi potete ſervire delle fette come ſopra abbruſtolite, e mandatele in tavola ec.

Zuppa di gobbi (1).

Prendete gobbi teneri, mondateli, e purgateli bene sì di fuori, come al di dentro; tagliate essi gobbi alla grossezza di un dito, fateli cadere nell' acqua chiara, allorchè li tagliate, lessateli con un poco di sale, e di poi colata che sia bene l' acqua, spremeteci subito un poco di limone, o arancio, o aceto, mescolandoli sottosopra a modo di castagne, e lasciateli di nuovo colare, quindi prendete una cazzarola, metteteci due oncie di butiro, fatelo liquefare, dopo tritateci un poco di bassilico, majorana, erbetta, ed un pizzico d' aglio, metteteci sale, e spezieria dolce, fate il tutto soffriggere, e poi poneteci li gobbi, dando loro però prima una lavata con acqua calda, mescolateli spesso, lasciandoli incorporare, metteteci dopo un ramajolo di suco, oppur di brodo di pesce, e mezzo ramajolo di colì, ovvero un bicchiere di latte. Cotti che sono, sbatteteci due rossi d' uova con un pizzico di farina, stemprateli bene o con latte, o con suco di pesce, poneteli nella composizione, maneggiateli fintantochè si stringano, in fine meschiateci due oncie di Parmigiano grattato, ponete il tutto nella terrina, e mandatela in tavola ec.

(1) *Pianta del carciofo ricoricata.*

Zuppa di ſelleri.

Prendete ſelleri teneri, tritateli in acqua chiara, e così leſſateli còn un poco di ſale; cotti che ſono fateli ſcolar bene; quindi prendete una cazzarola, poneteci un' oncia di butiro, e fatelo liquefare come ſopra, tritateci cipolla, erbetta, e majorana, fate, che s' incorporino, dopo poneteci i ſelleri con ſale, e ſpeziería dolce. Uniti che ſaranno colla detta compoſizione, metteteci un quartino di latte, sbatteteci due roſſi d' uova con un pizzico di farina, e ſtremprateli con un poco di latte, poneteli nella cazzarola, e fateli unire, e poco prima di mandarli in tavola, miſchiatevi due oncie di parmigiano grattato, poi ponete il latte nella terrina con fette bruſtolilite, ovvero con pane bollito o nel ſucco, o nel brodo di peſce. Se è vigilia, ſervitevi del latte d' amandorle, e per ſtringerlo poneteci un poco di colletta.

Zuppa di carote.

Prendete le carote, raſchiatele, e pulitele bene, ſpaccatele nel mezzo, levatele il midollo, tritatele in acqua chiara, pigliate una cazzarola con due oncie di butirro, e fatelo liquefare, poi tritateci cipolla, e majorana, e fatela ſoffriggere abbaſtanza, quindi metteteci le carote, meſcolatele bene, poneteci ſale, e ſpeziería dolce, fatele cuocere bene, giacchè queſte non ſi leſſano: cotte che ſono metteteci brodo, e ſucco di peſce unito con colletta, ovvero ſervitevi del latte, tritateci un poco di erbetta, e fatele incorporare;

sbatteteci due rossi d'uova con un pizzico di farina, stemprati con un poco di latte, in fine mescolateci due oncie di parmigiano grattato, e mandateli in tavola nella terrina con fette ec.

Zuppa di radiche di pastinache.

Per farla con butirro ec. la farete come la suddetta delle carote. Per farla poi di vigilia, fatela come segue.

Pulite le pastinache come le carote, e fatele come le suddette, poi tritate cipolla, erbetta, e majorana, purgate bene una sardella, o alice dalle sue spine, e squame, mettete il tutto in una cazzarola con olio dolce, e fate il tutto soffriggere assieme, e ciò fatto ponetevi le dette radiche con poco sale, e spezieria dolce, fatele incorporare, poi metteteci un cazzarolo (1) di brodo di pesce, ed uno di colì; il che se mancasse, servitevi del latte di amandorle passate per lo staccio con un poco di colletta, ma questa la metterete quando l'avrete a mandare in tavola, e nello stesso tempo spremeteci un poco di limone, o di arancio, e mandatela in tavola ec.

Zuppa di marignani detti melanzani. (2)

Prendete i marignani, che non sieno passati, mondateli bene, fettateli a dadi in acqua

(1) *Casullo.*
(2) *Specie di zucca quasi rotonda di color rosso dentro, e fuori, che si coltiva negli orti, da noi detta Tomatica.*

chiara, lessateli con poco sale, e poi poneteli a colare: indi prendete una cazzarola, metteteci due oncie di butiro; fatelo liquefare, dopo tritateci cipolla, bassilico, timo, ed erbetta, e fate il tutto soffriggere, poi poneteci li marignani con sale, e spezieria dolce, fateli incorporar bene, quindi ci metterete un cazzarolo di suco di pesce, e mezzo di colì. In mancanza di questo servitevi o del latte, o pure del latte di amandorle, servendovi però del latte sbatteteci rossi d'uova, e ci metterete formaggio parmigiano, come nell' altre zuppe. Cotti che sieno, poneteci un poco di colletta, mischiando bene la detta composizione, mettete il tutto nella terrina, ove sia preparato il pane bollito in brodo di pesce, ma asciutto, ed in mancanza di esso brodo, fette abbrustolite ec.

Zuppa di spinacci.

Prendete li spinacci, purgateli, e lavateli bene, quindi premosciateli con acqua bollente, poi spremeteli, e tritateli. Pigliate una cazzarola, metteteci due oncie di butiro, e fatelo liquefare. Di poi tritateci cipolla, erbetta, e majorana, e fate soffriggere il tutto, indi metteteci li spinacci ben spremuti con sale, e spezieria dolce, fate, che s' incorpori bene, e poi metteteci un quartino di latte, e fateli bollire fino a tanto che sieno giunti a cottura; prendete cinque, o sei amandorle dolci, abbrustolitele, pestatele, e raffinatele bene, stempratele con un poco di brodo degli stessi spinacci, preso dalla cazzarola, gettatele in essa composizione, sbatteteci tre rossi d'uova con un pizzico di farina, poneteli

nella ſteſſa compoſizione, miſchiateli in maniera, che reſti lattiginoſa, in fine tre oncie di parmigiano grattato, indi mandatela in tavola ec.

Zuppa di coſte d'obbiette. (1).

Prendete le ſemplici coſte d'obbiette, pulitele da' ſuoi filacci, e lavatele bene, tagliatele della groſſezza d'un dito, leſſatele con poco ſale, e fatele poi colare. Pigliate una cazzarola, metteteci olio dolce a giudizio con un ſpico d'aglio, erbetta, majorana, e timo, il tutto tritato, fatelo ſoffriggere a dovere, indi metteteci le coſte d'obbiette con ſale, e ſpezieria dolce, laſciatele incorporar bene, e poi poneteci o brodo, o ſuco, o colì di peſce, laſciatele cuocere; quindi prendete due oncie di amandorle dolci, abbruſtolitele, peſtatele, e paſſatele per lo ſtaccio, ſtempratele con un poco di brodo di peſce, e poi gettatele nella detta cazzarola, fatele pigliare corpo, uniteci un poco di colletta, e ſucco di limone, o arancio, mandatela in tavola con fette ec.

Zuppa di torſi di cavoli fatta a rape di vigilia per l'inverno.

Prendete i cavoli ſopraddetti, mondateli bene della ſua ſcorza, fettateli a dadi ſull' acqua freſca, poi leſſateli con un poco di ſale, e fateli colare. Quindi prendete una cazzarola, metteteci due oncie di butirro, fatelo liquefare, e poi tritateci pure majorana, baſ-

(1) *Comunemente le coſte.*

ſilico, ed erbetta con una preſa di roſmarino in polvere, fatele ſoffriggere a dovere, indi poneteci li cavoli, inpolverizzateli con ſale, e ſpezieria dolce, fateli incorporare, e poi metteteci un quartino di latte, laſciateli cuocere, e cotti che ſono, sbatteteci tre roſſi d'uova con un pizzico di farina, ſtemprateli con un poco di latte, e gittati nella compoſizione, in fine metteteci, e meſcolateci tre oncie di parmigiano grattato, e mandateli in tavola ec.

Zuppa di cavoli, e riſo.

Prendete cavoli teneri, puliteli, leſſateli, tritateli, e ſpremeteli; pigliate poi una cazzarola, metteteci due oncie di butiro, e fatelo liquefare, poneteci un ſpico d'aglio macato, e majorana trita, fate il tutto ſoffriggere, indi poneteci li cavoli con ſale, e ſpezieria dolce, fateli incorporare meſcolandoli ſpeſſo; dopo poneteci un bicchiero di latte, laſciateli cuocere bene. Prendete un'altra cazzarola, metteteci due oncie di butirro, e liquefatto che ſia, gettateci un picciolo pizzico di cipolla tritata, e fatela ſoffriggere, poi prendete quattr'oncie di riſo prima purgato, e fatto ſtare in fuſione, colatelo, mettetelo dentro la cazzarola laſciandolo creſcere, ed incorporare, metteteci pure ſale, e ſpezieria dolce, miſchiatelo ſpeſſo, perchè nè ſi attacchi, nè ſi abbrucci, metteteci un bicchier di latte, e creſciuto che ſarà a dovere, unitelo colli cavoli, meſchiateli bene, e miſchiateci ancora due oncie di parmigiano grattato, e mandateli in tavola ec.

Zuppa di cavoli, e lenti.

Li cavoli fateli come ſopra, ma invece del latte; metteteci il brodo delle lenti.

Prendete poi le lenti di buona cottura, e purgatele bene, fatele cuocere in acqua di cola; poneteci un pizzico di mentuccia con cinque, o ſei ſpiche d'aglio tritato, ſale, ed olio dolce. Cotta che ſarà, paſſate la metà di eſſa nello ſtaccio, e gittatela nella cazzarola de' cavoli coll' altra metà delle lenti intiere. Se avrà biſogno di umido, poneteci il brodo delle lenti; indi mandatela in tavola ec.

Zuppa di ceci bianchi alla purè.

Prendete ceci bianchi, che ſieno cottori, purgateli, e fateli cuocere in acqua di cola, e cotti che ſaranno, poneteci aglio tritato, e roſmarino in polvere, ſale, ed olio dolce, e fateli incorporare, di poi levateli dal ſuo brodo, peſtateli, e paſſateli per lo ſtaccio, ſtemprateli col brodo di eſſi ceci, e rimetteteli nella cazzarola pulita, fateli ribollire, fate, che non ſia nè troppo denſa, nè troppo liquida; quindi prendete il pane, e friggetelo, come ſi è detto della purè di piſelli d'inverno, e ſervitevene, come in eſſa purè d'inverno ec.

Zuppa di ceci roſſi, e laſagne.

Fate de' ceci roſſi, come avete fatto de' ceci bianchi, e conditeli come eſſi, ma fate, che vi reſti il brodo ſufficiente a cuocere le laſagne, o altra paſta; cotti colateli, e poi

prendete la quarta parte dei ceci, pestateli, e passateli per lo staccio; quindi fate cuocere le lasagne col brodo dei ceci, e cotte stemprate la purè col brodo di lasagne a giudizio, meschiatela bene, e mandatela in tavola ec.

Zuppa di riso, e pomidoro.

Prendete il riso, e fatelo come nella zuppa de' cavoli, e riso. Prendete li pomidoro, e fateli come nella zuppa di essi pomidoro. Unite l'una, e l'altra composizione, metteteci un bicchier di latte, e due oncie di parmigiano grattato, mescolatelo assieme nella zuppa, e mandatela in tavola ec.

Zuppa di riso in cagnone.

Prendete il riso, pulitelo, e mettetelo in fusione, prendete una cazzarola, poneteci due oncie di butirro, e fatelo liquefare, metteteci il riso, e fatelo cuocere, come nella zuppa de' pomidoro; di poi metteteci sale, e spezieria dolce, fate che s'incorpori: poneteci poi un quartino di latte, lasciatelo crescere, metteteci due oncie di parmigiano, e qua. rossi d'uova sbattuti, meschiateli bene nella c..posizione, e mandatela in tavola ec.

Minestra di sementina, o altra pasta.

In tre maniere può prepararsi questa minestra, ed io in tutte tre le maniere ve la addito. E la prima si è, che presa la pasta la dovete cuocere nel brodo di pesce rospo, o

di merluzzi, e cotta, metteteci un caſullo di ſucco, ed un altro di colì di peſce con ſpezierìa, meſchiatela bene, e mandatela in tavola ec.

La ſeconda, prendete mezza libbra di amandorle dolci, pulitele della ſua corteccia, peſtatele, e raffinatele bene, ſtempratele con un boccale di acqua, paſſatele nello ſtaccio; dippoi prendete una cazzarola, metteteci il detto latte con ſale, e fatelo bollire, e mentre bolle, poneteci nove oncie di ſementina, e cotta che ſarà, metteteci zucchero, e cannella ſpolverizzata, datela in tavola ec.

La terza, prendete un bicchier di latte, e fatto bollire metteteci nove oncie di ſementina con ſale, e cotta, metteteci tre oncie di parmigiano, e due di butirro liquefatto, mandatela in tavola ec.

Oglia alla Spagnuola di vigilia.

Prendete il cece bianco, cuocetelo, e conditelo, come ſi è detto de' ceci bianchi alla purè, prendete poi una cazzarola con olio dolce, baſſilico, timo, e majorana, il tutto tritato, pigliate una mezza libbra di tarantello, e due alici, o ſardelle, il tutto ben pulito, ed il tarantello diſſalato, tagliatelo a dadi groſſi, e mettetelo in detta cazzarola con le alici, fateli ſoffriggere, e cotti che ſono i ceci, mettete anch' eſſi nella ſteſſa cazzarola, laſciandoli incorporare aſſieme. Prendete quindi de' torſi di cavoli, rape bianche, fettateli a dadi, poi radiche di erbetta, ſeleri, e tagliateli in lunghezza di poco meno d' un mezzo dito, e leſſate ogni coſa con ſale, e preſa un' altra cazzarola con aglio tritato,

oglio, e ſpezieria dolce fateli ſoffriggere, e poi metteteci le dette erbe; incorporate che ſono, mettete il tutto nella cazzarola del cece, laſciate, che ſi uniſcano, e poi metteteci le dette erbe, e cavoli ec. Incorporati che saranno, mettete il tutto nella cazzarola del cece, laſciate, che ſi uniſcano bene inſieme, e poi mandatela in tavola ec.

Zuppa di gamberi di fiume, e granci.

Leſſate i granci, e gamberi con poco ſale, e poi capate li gamberi, cavando loro il pieno del corpo, e le teſte inſieme co' granci, peſtateli bene aſſieme, e ſtemprateli collo ſteſſo brodo, paſſateli per canavaccio. Fate bollire queſto brodo con un poco di colletta con olio, e ſpezieria dolce, gittandoci il pieno delli gamberi, fateli bollire aſſieme, e cotti mandateli in tavola ec.

Zuppa di granci di mare.

Lavati bene i granci, metteteli in una cazzarola con olio, o pur butirro, cipolla, erbette, e majorana tritata, fate il tutto ſoffriggere, e poi metteteci li granci con poco di ſale, e ſpezieria dolce, e volgeteli ſottoſopra ſinatantochè ſi ſieno incorporati, gittandoci brodo di peſce; ed in mancanza di eſſo metteteci acqua, e fateli cuocere. Indi cavateli, laſciandoli colare ſulla cazzarola, peſtateli, e ſtemprateli collo ſteſſo brodo, paſſateli per canavaccio, e ſpremeteli bene, prendete le croſtelle di pane, e fatele bollire in detta compoſizione, e ſpremeteci o limone, o arancio, e mandatela ec.

Zuppa di panocchie.

Farete questa zuppa nella stessa maniera di quella de' granci di mare suddetta.

Zuppa di tartufoli, e cardarelle.

Se le cardarelle saranno fresche, pulitele bene, e mettetele in fusione, se secche, mettetele in fusione il giorno avanti con acqua tepida. Prendete una cazzarola con aglio tritato, erbetta, majorana, fate il tutto soffriggere, quindi poneteci le cardarelle con sale, e spezieria dolce, e fatele incorporare, di poi metteteci un cazzarolo di brodo di pesce (se pur piace) se non poneteci mezzo cazzarolo di acqua. Prendete un' altra cazzarola con un poco d' olio dolce, poneteci i tartufoli fettati, se sono freschi; se secchi, fateli stare in fusione, poneteli dentro la cazzarola con poco sale, e spezieria dolce, fateli soffriggere, e poi metteteci un mezzo bicchiere di vino, fatelo consumare, metteteci quell' acqua, nella quale sono stati in fusione li tartufoli. Cotti che sono, metteteli nella cazzarola delle cardarelle, fate, che s' incorporino bene insieme, mandateli in tavola con fette di pane, e suco di arancio.

Zuppa di concole, e telline.

Lavate bene le concole, e telline, prendete una cazzarola con olio dolce, e spezierie, e poi ponetevi le concole, fatele soffriggere a fuoco gagliardo, e venitela mescolando spesso. Subito, che le vedrete aperte,

cavatele dalla coccia, e ſalatele. Mettete il brodo in una cazzarola, e fatelo bollire, poi ſpargetelo ſopra le fette abbruſtolite, mettetevi ſopra le concole, ſpremeteci un mezzo arancio, e mandatela in tavola. Così pure farete la zuppa delle telline.

Zuppa di peſce a colì.

Fate bollire le croſtelle abbruſtolite nel brodo di peſce, e metteteci ſpezieríe dolci, e quando avrà alzato il bollore, poneteci un cazzarolo di colì di peſce, e mandatelo in tavola con poco ſuco, e raſpatura di limone.

Zuppa di peſce liſcia.

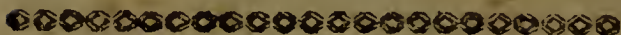
Cuocete il peſce roſpò, o merluzzo con erbette, cipolla, una carota, majorana, e ſale, e quattro garofani, e poi prendete il pane bruſtolito, fatelo bollire col detto brodo, alzato che avrà il bollore, ponetelo nella terrina con un poco di ſpezieria dolce, e mandatela in tavola ec.

Bagnomaria.

Prendete gli uovi, e sbatteteli bene, dopo mettete nella pignatta per ogni uovo oncie 4. d' acqua, ove ſono gli uovi sbattuti con ſale, meſcolateli bene; invece però dell' acqua vi potete ſervire del latte, o del latte di amandorle paſſato per canavaccio. Quindi prendete una cazzarola ſtagnata capace di contenere la pignata, empite la cazzarola di acqua fredda, metteteci la pignatta ben coperta, e fatela bollire, oſſervate però, che non vi entri

l'acqua della cazzarola, e ſtretta che ſia, cavatela, e mettetela cazzarolo per cazzarolo nella terrina, ogni cazzarolo del bagnomaria ſpolverizzatelo con parmigiano, e cannella, ed in fine poneteci due oncie di butiro liquefatto, mandatela in tavola ec.

Mineſtra di zucca.

Dopo di aver ben purgata la zucca sì al di dentro, che al di fuori, leſſatela, e laſciatela ben colare, e poi paſſatela per lo ſtaccio, poſcia ponetela in una cazzarola con ſale, ed incorporata metteteci quattro, o cinque roſſi d'uova sbattuti, e prima di mandarla in tavola miſchiateci due oncie di butirro, e formaggio parmigiano, ſpolverizzatela in fine con cannella, e ſe è di vigilia, metteteci latte di amandorle, cannella, e zucchero.

CAPITOLO II.

SOPRA

L'ALESSO, OSSIA BOLLITO.

Per fare bene gli aleſſi, e che ſian di bella veduta, e di buona pulizia ci vuole grande attenzione tanto pel manzo, quanto in ogni ſorta di pollame; per fare dunque un pezzo di manzo, o di vitello aleſſo, convien prima baſtonarlo bene, dopo di ciò ſi deve lavar bene coll'acqua calda, maneggiandolo, e ſpre-

mendolo bene, ſintantochè divenga bianco, e che dia fuori il ſuo ſanguineo colore nell' acqua; di poi tornerete di nuovo a mettere la carne nell' acqua tepida, e ſi torna a fare come la prima, e poi lavandolo nell' acqua freſca, la metterete nella marmita con acqua freſca al fornello già preparato, e quì ſta la pulizia di ſchiumar bene la marmita dell' aleſſo, mentre non baſta di ſchiumarla una ſola volta, ma ſtare attento per ſintantochè la marmitta ne dia fuori l' ultima ſtilla, e in queſta maniera il voſtro aleſſo ſarà bianco, e di ottima qualità, e ſempre tenerlo coperto, e pieno di brodo, perchè ſe ſta ſcoperto, ſempre ci va calando la polvere, che in cucina non manca mai; in queſta guiſa ſi fan gli aleſſi di pollami di qualunque ſorta; atteſochè vi vuole di ſaper bene aggiuſtare un pollo per mandarlo in tavola, o in altro modo; biſogna ſaperlo pulire dentro dalli ſuoi interiori, quanto al di fuori dalle ſue piume, e per pulirlo bene biſogna accendere un fornello di carbone, e quando ſia ben acceſo, ſi prende uno ſtecco di legno ben polito, ſi mette nell' apertura della parte baſſa, e ſi fa ſcappare nell' apertura del gozzo, aperta però di dietro il collo, tenendo colla punta dello ſtecco la punta della pelle del collo del pollo, e andando voltando, e rivoltando il pollo con diligenza, acciocchè ſi conſumino quei peli, che oltre le piume ſi trovano, e oltre di ciò gli ſi deve rimettere il petto, e le coſcie con buona ſimetria: gli ſi deve tagliar il collo con la ſua teſta, e giunture dell' ale, e così ridurre il pollo, o altro animale volatile domeſtico; tutti vanno bene aggiuſtati, o ſian per aleſſi, o ſian per umidi, o ſian

per arrosti, e si debbono aggiustare con buona simetria, tutti vanno pelati asciutti senz'acqua bollente; questi alessi, quando si debbono mandare in tavola con una buona, e perfetta pulizía, bisogna che quando li cavate dalla marmitta, gettiate loro un poco di brodo sopra, e dar a loro una raschiata con il taglio del coltello, e tornando con il brodo a ribagnarlo di nuovo, e scolato che avrete il piatto dell'alesso, prenderete un asciuttatore bianco, e lo asciuttarete diligentemente, e metterete intorno dell'alesso delle erbette, e questo in qualunque sorta di alesso o sia di grasso, o sia di magro.

Per maggior pulizía alcune cuciniere, quando la carne è schiumata, la cavano dalla marmitta, e la mettono sopra un sciugamano pulito, e con esso nettano bene la carne dalla schiuma, che potrebbe ancor esser rimasta sopra di essa, siccome vi sono certi pezzi difficili a tenersi puliti; e ciò fatto subito si ritorna a metter la carne nella sua marmitta, acciò prosegua la sua cottura.

CAPITOLO III.

DI OGNI SORTE DI FRITTI O IN BIANCO, O DI COLORE, DI MAGRO, DI ERBE EC.

Fritto di graſſo di cervelli.

Si prende il cervello di manzo, o di vitella, o qualunque altra ſorta, e ſi proleſſa con un poco di ſale, e ſecondo la qualità delle beſtie ſi deve far bollire per farlo arrivare alla ſua cottura; poi ne farete le fette ſecondo il voſtro genio, poi sbatterete due uova ſecondo la quantità del cervello in una pignatta, roſſo, e chiara inſieme, e vi metterete un poco di ſale, un pizzico di farina, e lo sbatterete per la ſeconda volta, acciocchè s' incorpori bene ogni coſa; dipoi prenderete il cervello, e lo metterete in un piatto alquanto cupo, e che il detto cervello ſia prima infarinato, e vi getterete ſopra gli uovi sbattuti, e li farete incorporare inſieme, dopo di ciò prenderete una padella ben pulita, in cui porrete il butiro a giudizio, ſecondo la quantità del cervello, che dovrete friggere, e dovete ſtare attento di rivoltare ſpeſſo, ed a ſuo tempo il medeſimo fritto con la meſtola, e quando è arrivato a ſua cottura, deve il medeſimo ſuonare, come ſe foſſe

carta; e queſto metodo di friggere deve ſervire per ogni ſorta di fritture tanto di graſſo, quanto di magro.

Per fare un fritto dell' [illegible]eſſo cervello.

Prenderete due uovi, li sbatterete in una cazzarola, dove metterete un buon pizzico di farina, un poco di latte, e l'affinerete bene inſieme; inoltre metterete cipolla, e maggiorana trita, raſpatura di limone, e tornerete ad incorporarle inſieme, e dopo vi metterete il cervello infarinato come ſopra; queſta ſteſſa compoſizione ſerve a friggere carote, paſtinache, perſiche, bericuocoli, fichi immaturi, noci immature, ed altro, e per diſtinguere bene tutte le ſopraddette robe, come ſi debban cuocere prima di friggerle, io quì vi dirò la maniera, che conſiſte prima nel leſſarli, e farli arrivare alla ſua cottura, ſecondo le ſue ſpecie, perchè chi vorrà più cottura, e chi ne vorrà meno; così biſogna, che regoli il giudizio di chi vuole eſercitare il meſtier di cucinare; ſolochè ogni ſorta di leſſatura di ogni ſorta di erbe, o frutti ſempre vi va un poco di ſale: dopo leſſata che ſia ogni ſorta di erbe di frutto, fuorchè non ſi leſſan meloni, mela, bericuocoli, perſiche, e gli altri tutti, e dopo paſſati, e ſcolati bene dalla ſua acqua, ſi paſſan al fornello con butiro, erbe di odore, ſpezieríe dolci, ſuco, o ſia di graſſo, o ſia di magro, dopo paſſate così tutte le ſopraddette robe, che vanno leſſate, e paſſate, così nel modo ſuddetto le farête ſcolare dalla ſua ſoſtanza, e tagliate ſecondo il voſtro guſto, le metterete in un for-

nello di carbone, che ſia ben acceſo, e quando la voſtra padella comincia a fumare, ma guardate, che queſto fumo non ſia tanto denſo, nè tanto poco, e per queſto dico, che il friggere bene non ſia di tutti, mentre biſogna capire il ſuo punto, e quando vedete tal diſpoſizione, mettete le voſtre frittelle nella colletta, e poi nella padella, e quando ſono arrivate a colore, levatele, e datele del zucchero; ſtate attento, che non ſobbogli l'olio, o il butiro, mentre dovete alzare la voſtra padella diligentemente, acciò non vi dia fuori, e quando voi ſentite con la cucchiara, che il peſce dà ſegno, e ſuono di eſſere aſciutto, voi cavatelo dalla padella, e fate che ſia bene ſcolato dall'olio, e dategli poco ſale; così si fa ogni altra ſorta di peſce, e va ſervito d'intorno al piatto con delle erbette fritte, o ſalvia fritta. Con queſto iſteſſo metodo ſi frigge ogni ſorta di erbaggi, radiche, ed altro come in addietro avrete trovato deſcritto in graſſo, fuorchè biſogna dargli la ſua ſoſtanza di magro; onde, caro cuoco, biſogna che ſtiate attento ad ogni capitolo, che in queſto modo capirete il modo, e la maniera di diſporre, e ben cucinare.

Per fare ogni ſorta di frittelle tanto in graſſo, che in magro.

Prendete degl'obbiadi ſecondo la quantità, che ne dovete fare, e li taglierete tondi dell'altezza di circa un'oncia, e ne farete tante, che vanno al di ſotto, quante ne vanno al ſopra, che debbono andare due per due, e in una, che va al di ſotto, vi mettere-

della marmellata in mezzo di esso obbiado per la quantità di un mezzo bajocco, che sia alquanto rilevata; dopo di ciò bagnerete coll' acqua l' estremità di un dito, e bagnerete intorno la rotondità dell' obbiado, e subito vi presenterete il suo coperchio, che già avrete preparato al di sopra, e l' andrete attaccando d' intorno; dopo finito tutte le sopraddette frittelle, farete una pastella in questa maniera; Prendete un poco di farina, stemperatela con un cucchiaro di vino, un cucchiaro di olio dolce, e poco sale, e scioglietela con dell' acqua, tantochè venga una colla liquida, e quando sarà ora di andare in tavola, vi metterete a friggere le dette frittelle in questa forma; Prenderete l' obbiado da me accennato, e lo metterete nella pastella sino a tanto che sia alquanto mollato, e rimenandolo sotto sopra, quando si sia attaccata la detta pastella, e quando il butiro, o olio sia arrivato al suo punto, getterete le frittelle nella padella, e rimenando la padella, vedrete, che cominciano a gonfiare, allora le volterete sotto sopra, che quando saranno a colore di oro, le levarete dalla padella, e polverizzate di zucchero, le manderete in tavola; di questa pastella si deve servire per qualunque radiche, o siano di carote, o di pastinache, gobbi, selleri, lattuche, persiche, mela, bericuocoli, ma le radiche sempre vanno prelessate, e passate nelle sue sostanze, come già descrissi di sopra.

Pasta a Migè.

Prenderete una cazzarola con del brodo, o latte, e la farete bollire con quattro oncie di buon butiro, e poco sale, e quando bolle, vi metterete della farina, e la maneggierete con una mestola di legno, tantochè non vi siano grani di farina, e l'andrete sempre maneggiando presto, finchè sia bene affinata nel fuoco, starete attento, che non si attacchi al fondo della cazzarola, e quando sarà ben maneggiata, prenderete due oncie di butiro, e lo metterete nella medesima, dove andrete distaccando la pasta dal fondo di essa, e quando la pasta sarà bene distaccata, la metterete nella tavola della pasticciería, dandogli una vera spianata colla palma della mano;. poi la lascierete bene raffreddare, dopo la maneggierete come la pasta delle lasagne; dopo di averla così rimenata per un quarto d'ora, vi metterete quattro rossi d'uova, andandola rimenando nella medesima maniera per altro mezzo quarto d'ora, dopo tornando a metterci altri quattro rossi d'uova, e tornando a maneggiare come prima; dopo prenderete un piatto di tortiera, e vi metterete la pasta, spianandola in esso piatto come una pizza, e quando la vorrete friggere, la taglierete con il rampino d'una cucchiara bugata, o un ferro fatto a posta. Conviene però avvertire, che l'olio, o butiro non sia tanto gagliardo di fuoco, ma conviene, che vadi a fuoco lento, mentre questa pasta deve alzare assai, e trovandosi con fuoco impetuoso, si farebbe rossa, e non si alzerebbe; per conoscere quando saranno cotte, devono le

medefime fuonare, ed aver il color d'oro chiaro; fi regoli nel mettere i roffi dell'uova, perchè fe la pafta è meno, ci vuole meno de' roffi d' uova, e va mandata in tavola calda affai, e polverizzata di zucchero.

Frittelle di crema.

Prendete un pugno di farina, che ftemprerete con tre uovi interi, o fei roffi, quattro marzapani infranti, un poco di fcorza di cedro candito, e tritato fino, una tazza di latte, altrettanto di capo di latte, e tre oncie di zucchero; fate cuocere il tutto a fuoco in una cazzarola per un quarto di ora, tantochè la crema divenga ben denfa; mettetela a raffreddare, verfandola fopra ad un piatto infarinato, mettendole anche fopra della farina, dopo averla diftefa dell' altezza di un dito: quando effa è fredda, tagliatela in piccioli pezzi per renderli rotondi nelle mani con farina, fatela friggere ben calda, ed inzuccheratela, e fervitela calda in tavola.

Frittelle fouflest, o petti, e petitcoux.

Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro groffo come un uovo, un poco di cedro candito, e grattato fino, un poco di caffè quanto ne vada in un cucchiaro, e fi prende detto caffè, che fia paffato per ftaccio della regina, tre oncie di zucchero, un poco di fale, tre tazze di acqua, lafciate bollire tutto infieme per un momento, e poi mettete dentro tanto di farina, quanto ne porta per fare una pafta alquanto denfa, e fpeffo rivol-

getela bene sopra il fuoco con una mestola di legno, finchè si attacchi alla cazzarola; allora versatela prontamente in un'altra cazzarola, stemprandovi due rossi d'uovi per volta, rivolgendo bene la detta pasta con la mestola, e metterete due alrri rossi d'uovi, finchè diventi molle la pasta: indi mettetela sopra un piatto, e distendetela con un coltello all'altezza di un dito; farete scaldare del butiro, o olio dolce, perchè queste frittelle di qualunque sorta possono servire tanto di grasso, quanto di magro, fuorchè le vigilie; basta a friggere secondo l'ordine, che vi si darà; che questo fritto non sia nè tanto scottante, nè tanto freddo; e acciò vi venghi bene, immergete il manico di una cucchiara sbucata nella padella, dove sarà il grasso, e prenderete della pasta con l'attaccaglio di essa cucchiara, e la getterete nella padella della grossezza di una noce, e fatela cadere nella padella; indi fatele friggere tutte così a picciolo fuoco, rivolgendole continuamente quando sono bene elevate, e di bel colore, servitele calde, dopo di averle bene polverizzate di zucchero; se sono ben fatte, debbono essere leggiere, e vuote di dentro. Potete ancora aggiustarle in un'altra maniera, cioè per friggere la suddetta pasta, fate de' piccioli mucchietti della grossezza di una noce, gli uni vicino agli altri, attaccandoli insieme in un pezzo di carta bianca, e quando sarà la padella al tiro, vi metterete con diligenza la carta, in cui avrete formato le frittelle, e quando la carta si distaccherà da esse resteran le frittelle attaccate in quella forma, in cui l'avrete attaccate; rivoltatele con attenzione, e quando saran di buon colore,

cavatele, polverizzatele col zucchero, e mettetele in tavola calde.

Frittelle di piccioli pomi.

Prendete quattro oncie di butiro, mettetelo in una cazzarola con una tazza di latte, e fate bollire insieme ogni cosa: quando bolle, metterete un poco di farina, e' sale, e le farete così bollire per lo spazio di un quarto, sempre maneggiate, acciò non si attacchino al fondo della cazzarola, dopo prendete un pugno di spinaci prima lessati in acqua, e tritati fini, e passati con butiro, e spezierie dolci, e ciò fatto, li getterete nella cazzarola, dove avrete fatto la composizione, e maneggiando insieme ogni cosa, vi potete aggiungere quattro uova, un' oncia e mezza di formaggio Parmigiano, e tornate a dimenarla nella cazzarola al fornello, acciocchè si unisca bene la pasta, e la metterete nella teglia, o nella tortiera, sintantochè non sia fredda; la taglierete o a mustacciolo, o in qualunque altro modo, che a voi piacerà, e poi immergetela nella pastella fatta come quella dell' obbiade, friggetela come sopra.

Frittelle di pomi, pere, e persiche.

Mondateli, qualunque che siano, se sono pomi, tagliateli in quattro parti, e il simile le pera, e levate i semi, aggiustateli con proprietà, e metteteli in fusione in acquavita, zucchero, in giulebbe, scorza di limone, e un poco di raschiatura di limone, quando avrà preso il buon gusto, lasciateli scolare in un crivello; poscia metteteli con farina, e

infarinati che saranno, fateli friggere di buon colore, ed agghiacciateli con zucchero, e paletta infocata. Le persiche si fanno nell' istessa maniera, e parimenti le mela, solo che queste s' immergono nella pasta delle frittelle dell' obbiadi; così si fa il melone, ma prima si deve mettere in fusione nell' acquavita.

Frittelle di melangolo di Portogallo.

Prendete il portogallo, e levategli la superficie della scorza attorno con un picciolo coltello, e dopo averlo tagliato in quarti per levarli tutti i grani, metteteli a cuocere con alquanto di zucchero, e acqua, dappoi levate i quarti del portogallo, e farete scolare, come le altre frittelle di frutti; dopo di ciò le immergerete nella pasta, come quella delle frittelle dell' obbiado, e la friggerete, che sia di bel colore, agghiacciandole con il zucchero, e con la paletta infocata passata al di sopra alla frittella; per dare ad intendere, che cosa sia il ghiacciare il zucchero, si è questo, che gettando il zucchero sopra caduna frittella, dopo prendendo una paletta infuocata, si tocca sopra la frittella; mentre toccando la paletta il zucchero, lo fa ghiacciare, e in lingua comune si chiama di dargli il brulé, e in questo modo di dare il ghiaccio con il fuoco alle frittelle, bisogna avere la diligenza di darlo ad una ad una, acciò sieno di buon gusto egualmente tutte.

Frittelle al bianco mangiare.

Mettete in una cazzarola tre oncie di farina di riſo, due uova, ed un boccale di latte; avvertite, che prima ſi mette la farina di riſo nel fondo della cazzarola, e con una meſtola ſi va girando, e mettendo il latte; quando ſarà diventato come una colla liquida, vi ſi sbattono otto roſſi d' uova, e tre oncie di zucchero: dopo finirete di mettere il latte, che vi reſta, meſcolando, così fatelo cuocere ſopra il fornello, e bollendo rivolgete ſempre perfino a due ore, finchè ſia bene ſtretta, e poi levatela dal fuoco, mettendovi del cedro candito tritato, una raspatura di limone per dargli l' odore, un poco di ſale, alquanti aniſi crudi; eſſendo tutto bene miſchiato, ſtendete ſopra un piatto infarinato la crema, ſpargendovi ſopra dell' altra farina; quando ſarà fredda, tagliatela in piccoli pezzi ſecondo la voſtra idea. Poi rotondandoli con le mani della groſſezza, che a voi piacerà, fateli friggere alla padella in una frittura ben calda: allorchè ſono ben coloriti, ritirateli prontamente per rivolgerli nel zucchero polverizzato ſino.

Frittelle di foglie di viti.

Fate immergere per un' ora le foglie di viti nell' acquavita, poi fatele ſcolare, mettendovi dentro un poco di crema, qualunque ſi ſia di queſte, che io ho già accennato, che invilupperete bene con le voſtre foglie, immergendole in una paſta come le frittelle di obbiadi.

Frittelle alla Bolognese.

Mettete in una cazzarola due buoni cucchiari di farina, che ſtemprerete con quattro uova intiere, e un poco di ſale, due oncie di zucchero, del candito di cedro verde, e ſcorza di limone raſpato, un quartino di latte, ed altrettanto di fior di latte, fatela cuocere a fuoco lento, rivolgendo ſempre; quando ſarà cotta, e bene ſtretta, ſtendetela ſopra un piatto, che ſarà infarinato; ſubito che ſarà fredda, tagliatela in piccoli pezzi a guiſa di paſticcetti nella paſta fatta come ſiegue: mettete in una cazzarola due cucchiari di farina, un cucchiaro di acquavita, e un poco di ſale ſtemprato con due uova, fateli friggere, e ſerviteli ghiacciati di zucchero, facendo paſſare la paletta infuocata ſopra dette frittelle.

Frittelle di paſta.

Mettete ſopra alla tavola della paſticcieria mezza libbra di farina, butiro oncie tre, un poco di ſale, mezzo bicchiero d' acqua circa, impaſtate bene la paſta, poi ſtendetela molto ſottile, tagliandola con il coltello, con cui ſi taglia la paſta dei paſticci, mettete ſu di ciaſcheduna un pezzo di crema di qualunque ſorta, ſopramettendovi un pezzo di paſta, come ſotto, bagnando i bordi, incollandoli inſieme, premendoli all' intorno, acciò non ſi poſſano aprire; fateli friggere di bel colore, ghiacciateli con il zucchero, e la paletta.

Frittelle alla Milanese.

Fate bollire un quartino di latte, che ridurrete a metà con un poco di zucchero, un pizzico di farina, un poco di ſale, un mezzo cucchiaro di acqua di cedro, ed un poco di cedro candito tritato; prendete della mollica di pane tagliata della grandezza di uno ſcudo, mettetela nel latte per farla bagnare, e quando ſaranno inzuppate le fette di pane, mettetele a ſcolare, poi infarinatele, e friggetele, agghiacciandole come ſopra con la paletta infuocata; in queſte frittelle biſogna capire, che quando voi vorrete mettere il pane grande, quanto uno ſcudo, prima biſogna ſtringere la compoſizione al fuoco, e poi attaccarla al pane dopo ſcolato dal latte: di poi s' infarinano, e ſi friggono, mandandole in tavola calde con zucchero polverizzato.

Frittelle alla crema.

Mettete in una cazzarola un quartino di crema con un quartino di latte, un poco di ſale, quattro oncie di cedro candito trito finiſſimo, fate bollire, e ridurre il tutto a metà, e poi aggiungete tre grandi cucchiari di farina, che ſtemprerete diligentemente al fuoco con la compoſizione detta di ſopra, e meſcolerete, finchè ſia bene ſuſſiſtente, la leverete dal fuoco per metterla ſulla tavola, dove la ſtenderete bene con un legno, finchè ſia ſottile, poi la taglierete in quadrelli, i quali friggerete, e li laſcierete raffreddare come ſopra.

Frittata alla Crostau liscia.

Prendete una cazzarola con un'oncia di butiro, fatelo liquefare, poi metteteci cipolla, majorana, ed erbetta trita, fate il tutto soffriggere, e soffritto abbastanza, poneteci un cazzarolo di latte, fate, che s' incorpori, quindi metteteci la metà della mollica di una pagnotta, due oncie di candito tritato, poco sale, ed un' oncia di pignoli abbrustoliti tritati, un' oncia di zucchero, maneggiate bene ogni cosa, mettete la detta composizione nella pignatta, dove sono quattr' uova sbattute, fatela cuocere, e cotta, sbattete un uovo, e con esso indorate la frittata sotto, e sopra, spolverizzatela con pane grattato, e zucchero, e poi mettetela al fornello di campagna con fuoco sotto, e sopra, acciò facci la crosta, e mandatela in tavola calda ec.

Frittata alla fiocca con salsa di spugnoli.

Mettete in un catino quattro chiare d' uova fresche, ed i rossi dentro una pignatta, prendete un mazzetto di vetica, con esso sbattete le dette chiare, finchè innalzi la schiuma a guisa di saponata; divenuta fiocca, sbattete i rossi con sale, incorporate bene i rossi con la fiocca, prendete una padella, metteteci un' oncia di butiro, ponetela al fornello con fuoco regolato, e quando fumerà, gettateci dentro la fiocca, e venitela maneggiando adagiatamente, e quando sarà cotta, rivoltatela, ed in fine poneteci la salsa di spugnoli, e mandatela in tavola ec.

Frittata di ſpinacci con ſalſa di amandorle.

Pulite bene ſei, o ſette mazzi di ſpinacci, levategli il gambo, e poi ſcottateli con acqua bollita, e tritateli minutamente. Prendete una cazzarola, poneteci un'oncia di butiro, e cipolla trita, mettetelo al fuoco a liquefare; poi poneteci gli ſpinacci prima ſpremuti bene con ſale, ſpezieria dolce, ed un' oncia di amandorle bruſtolite, e peſtate bene, maneggiatela, perchè s' incorpori tutta la compoſizione; giunta a cottura, fatela raffreddare, e poi gettatela dentro la pignata, nella quale ſieno sbattuti quattr' uova, meſchiate bene ogni coſa, cuocetela come la frittata alla ſiocca, poneteci ſopra la ſalſa, e mandatela in tavola ec.

Frittata alla cacciatora con ſalſa di roſolio alla Perſiana.

Prendete una cazzarola, metteteci una foglietta di latte, e la mollica di una pagnotta, fatela bollire, finchè il pane ſi tiri tutto il latte, maneggiatela ſpeſſo, e raffinate bene il detto pane, e fatelo aſciugare dal detto latte, ponetelo a raffreddare; raffreddato che ſia, metteteci due oncie di candito tritato, e due oncie di Parmigiano, ſale, e ſpezieria dolce con raſpatura di limoni; sbattete quattro uova, e metteteci la detta compoſizione, cuocetela, e cotta, poneteci la ſalſa ſuddetta, e mandatela ec.

Frittata di piselli.

Prendete li piselli teneri, ftecateli, e metteteli in acqua frefca; quindi prendete una cazzarola con due oncie di butiro, o olio, fatelo foffriggere con cipolla, erbetta, e majorana tritata, e fpeziería dolce, e fale. Soffritto abbaftanza, poneteci i pifelli, e mefcolateli, fintantochè s' incorpori, poneteci un cazzarolo di fuco di pefce, fe vi è pofto l'olio, e fe il butiro, poneteci un cazzarolo di latte, lafciateli cuocere a dovere, e che fieno piuttofto afciutti. Cotti che fono, poneteli freddi nella pignatta, ove fono le uova sbattute, fate la frittata come fopra ec.

Frittata di fave frefche.

Prendete una libbra di fave frefche, ftecatele, e lavatele, e levate ancora all'uncino la fcorza, che ha, e fate, che refti verde, cuocetela come i pifelli, mettendoci di più un poco di obbiette leffate, fpremute, e tritate fine, poi fate la frittata come quella dei pifelli, e mandatela in tavola calda ec.

Frittata alla Paifon con falfa di colì di pifelli.

Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare, poneteci quindi una libbra di carne magra di majale tritata a dadi, uno fpico d'aglio infranto, una prefa di rosmarino in polvere, majorana trita, fale, e fpeziería dolce, fatela foffriggere bene, poi metteteci un cucchiaro di vino, fatelo afciut-

tare, indi poneteci un cazzarolo di brodo buono, e fatela cuocere, poneteci un poco di colletta, fate, che il tutto s' incorpori, ponete questa composizione, cotta che sia, a raffreddare, indi ponetela nella pignatta già preparata colle uova, e fate la frittata, e prima di portarla in tavola poneteci la salsa detta di sopra.

Frittata alla cipolla con salsa di latte.

Prendete tre cipolle, tritatele, ma non tanto sottile, pigliate la padella, poneteci due oncie di butiro, fatelo liquefare, poi gettateci le cipolle, il sale, e spezieria dolce, fatele cuocere, ed incorporare, dopo metteteci le uova sbattute, fate la frittata, indi poneteci sopra la salsa, e mandatela in tavola ec.

Frittata Pasquale.

Rompete le uova, e prendete un manipolo d' erba di santamaria, ossia erba delle uova, menta romana, ed erbetta, pestatele bene, indi poneteci mezzo bicchiero di vino, ed un poco di acqua, maneggiatela bene, poi spremetela, passandola per canavaccio pulito, prendete la mollica di una pagnotta, fatela cuocere con mezzo quartino di latte in modo, che s' imbeva di tutto quel latte, e lasciatela stare nella cazzarola, finchè si asciutti, e fatela raffreddare, mettetela nella pignatta delle uova con quattr' oncie di Parmigiano, sale, e spezieria dolce, meschiate bene ogni cosa, poneteci il suco dell' erbe, tornatele a mescolare, cuocetela come le altre, e mandatela ec.

Frittata di gambi di lattuga con salsa di rossi d' uova.

Prendete li gambi di lattuga, mondateli bene, e tritateli a traverso nell' acqua fresca, poi lessateli con sale, e fateli colare. Pigliate una cazzarola con due oncie di butiro, uno spico d' aglio ammaccato, majorana, ed erbetta tritata; fate il tutto soffriggere abbastanza, indi metteteci dentro li gambi di lattuga, ed un buon cazzarolo di suco, o brodo di pesce, ovvero latte con sale, e spezierία dolce, lasciateli incorporare insieme, e fate, che si asciuttino, fateli raffreddare, e poi metteteli nella pignatta dell' uova, sbattetele insieme, fate la frittata, e poi metteteci sopra la salsa, e mandatela ec.

Frittata di animelle con salsa di colì di carne.

Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare, prendete le animelle, che sieno bene pulite, e spelate, tritatele, ma non tanto fine, gettatele nella cazzarola con sale, erbetta, majorana tritata, e spezierία dolce, fatele soffriggere, e dopo metteteci un cazzarolo di colì di carne; fatele cuocere, e stemprateci un poco di colletta, fatela raffreddare, e ponete il tutto nella pignatta dell' uova sbattute, meschiatele bene, cuocetela come le altre frittate, e poi poneteci la salsa, e mandatela in tavola ec.

Frittata di marignani con salsa di ranocchie.

Purgati dalla sua scorza li marignani, fettateli a dadi, e poi lessateli con sale, e fateli scolare, prendete una fetta di presciutto tritato parimenti a dadi con salvia trita; poi prendete una cazzarola con un' oncia di butiro, oppur distrutto, fatelo liquefare, liquefatto, metteteci il presciutto colla salvia, e fatelo soffriggere, poi poneteci li marignani, e fate anch'essi soffriggere bene, poneteci un poco di cannella con un pajo di garofani pesti, poneteci ancora circa una tazza di latte con un poco di colletta, fatela stringere, e raffreddare, e gettate il tutto nella pignatta delle uova, mescolatela, e cuocetela come le altre, e cotta, poneteci la salsa suddetta ec.

Frittata alla Milanese con salsa di latte.

Prendete majorana, menta, ed erbetta tritata fine, e mezza mollica di una pagnotta, fate bollire la detta mollica in una tazza di latte, e fate, che essa tazza imbeva tûtto il latte, e lasciatela nella cazzarola, fintantochè si asciutti, indi cavatelà, e raffinatela bene in modo, che venghi a guisa di polenta, metteteci spezierìa dolce, e sale, gettate il tutto nella pignatta delle uova sbattute, meschiatele acciocchè s' incorpori bene, poi metteteci le dette erbe, ed il Parmigiano, cuocetela come le altre frittate, e poneteci la suddetta salsa, e mandatela in tavola ec.

Frittata di macaroni con ſalſa.

Cotti, e conditi li macaroni, fateli raffreddare, e poi poneteli nella pignatta, dove ſono le uova sbattute, uniteli bene con le dette uova, cuocetela come le altre, e poneteci ſopra la ſalſa, e mandatela ec.

Frittata di carcioſoli con ſalſa di brodo di piſelli.

Prendete li carcioſoli, levategli all' intorno tutte le foglie dure, e ſe ſono paſſati, levategli ancora quella pellagine, che hanno dentro, tâgliateli tutte le punte, e poi fateli in quarti, leſſateli col ſale in maniera, che ſieno mezzi cotti, fateli colare, ſpremeteci ſuco di limone, o arancio, o aceto. Prendete una cazzarola con un' oncia di butiro, oppure olio, fatelo liquefare, e lavate li detti carcioſoli, poi metteteli nella cazzarola con ſale, ſpezieria dolce, fatela ſoffriggere, metteteci un cazzarolo di colì, o ſuco, o brodo di peſce, ovvero latte, non li fate paſſar di cottura, metteteci pure un poco di colletta, fateli ſtringere, indi raffreddati poneteli nella pignatta preparata con uova, fate la frittata, e prima di mandarla in tavola poneteci la ſalſa ec.

Frittata di ſparagi.

Pulite gli ſparagi dal ſuo duro, leſſateli, ma appena hanno alzato il bollore, cavateli, e tritateli non tanto fini, e fateli ſcolare, prendete una fetta di preſciutto, tritatelo mi-

nutamente, prendete una padella con due oncie di butiro, fatelo liquefare, poi metteteci gli ſparagi, ed il preſciutto, fateli ſoffriggere, e ſoffritti a dovere, gettateci le uova sbattute, fatela cuocere, e poi mandatela in tavola. Si avverte, che tal frittata può farſi nell' iſteſſo modo, ma ſenza preſciutto.

Frittata di zucca a ghiaccio.

Purgate bene la zucca sì della corteccia, che del ſeme, fettatela, e leſſatela, di poi fatela colar bene, quindi paſſatela per lo ſtaccio, mettetela in una cazzarola con ſale, cannella, e Parmigiano, fatela bollire, e poneteci due uova sbattute, meſcolatela bene, perchè s' incorpori, quindi fatela raffreddare, mettetela nella pignatta, ove ſieno ſei uova sbattute, maneggiatela bene, e cuocetela come le altre; cavata, sbattete un uovo, ed indoratela, ſpolverizzandola bene con zucchero, infocate una paletta, e ſcotate la frittata all' intorno, e per ogni dove, e mandatela in tavola ec.

Frittata di rape roſſe con ſalſa di roſolio.

Cotte al forno le rape roſſe, e pulite dalla ſua corteccia, fettatele a dadi, prendete una padella con un' oncia di butiro, fatelo liquefare, e poi metteteci le rape con ſale, ſpezieria dolce, ed un pizzico di aniſi ſpolverizzati, fate il tutto ſoffriggere, ed incorporato che ſia, metteteci le uova sbattute, e fate la frittata, e fatta poneteci la ſalſa ec.

Frittata rognoſa.

Queſta frittata non v'è chi non la ſappia fare, però laſcio d'inſegnarlo; fatela pertanto come ſapete, e tanto baſti.

Iſtruzione per il fritto.

Siccome è noto ad ognuno il modo di friggere qualunque ſorta di peſce, però ſtimo ſuperfluo deſcriverne quì la maniera. Solo vi dirò, che il peſce, ſe è groſſo, lo purghiate, come ho detto, allorchè ſul principio v'inſegnai di pulirlo: qui aggiungovi, che dopo pulito lo laviate, e lo aſciughiate con canavaccio, ed aſciuttato, lo infariniate, e poi lo ſcuotiate bene della farina. Quindi oſſervate bene l'olio poſto a ſoffriggere nella padella, e ſe non vedete, che l'olio facci in mezzo di eſſa padella vortici di fumo, non vi ponete il peſce, ma lo porrete, quando fa eſſi vortici, avvertendovi, che l'olio non ſobbolli. Se è piccolo poi, lavatelo, fatelo colar bene, infarinatelo, e friggetelo. Tanto baſti in riguardo al fritto.

AVVERTIMENTI.

Allorchè io dico, che ſi sbattino le uova, intender ſempre ſi deve, che ciò ſi facci in una pignatta pulita. Quando ſi dice, che ſi pongano le date coſe nelle frittate, dovete intendere, che eſſe ſiano fredde, e che ſi uniſcano nella pignatta sbattendole, ed unendole colle uova. Vi avverrà ſpeſſo ſentire, che ſi faccia la frit-

tata colla tal ſalſa, però dovete capire, che dopo fatta eſſa frittata, prima di mandarla in tavola ci ſi deve ſparger ſopra la ſalſa, che ſi nomina. Nelle frittate ſempre poneteci il ſale prima che ſi sbattino le uova. Non vi rechi meraviglia, ſe ſentite farſi da me frittate di graſſo, mentre ciò fo per uniformarmi unicamente al tempo, ed alle ſtagioni. Le frittate ſi facciano ſempre nelle padelle pulite, ed atte a tal opera. Si mandino in tavola eſſe frittate ſempre calde.

CAPITOLO IV.

DI OGNI SORTE DI SALSE.

Acciocchè ognuno con facilità poſſa imparare le ſue compoſizioni sì di graſſo, che di magro, avvertaſi, che quelle ſalſe, che debbono ſervire di magro, in vece di brodo, ſuco, e colì di carne, ſi adopera brodo, e colì di peſce, come avrete trovato al ſuo Capitolo di metter ſuco, e colì di peſce. Queſte ſalſe ſi debbono per lo più mettere ſotto gli umidi, e negli arroſti sì di carne, che di peſce, ſolo che in qualche piatto di erba, in cui van gettate ſopra; e certamente dalla prima ſino all' ultima ſalſa, ſecondo il buon guſto di chi lavora, e la ſua buona idea, non potrà mai accadere, che la ſalſa non accompagni il ſuo piatto.

Salſa per gli arroſti.

Prenderete una cazzarola, dove mettrete un bicchiere di buon brodo, un cucchiaro di caffè, un cucchiaro, e mezzo di aceto, che ſia gagliardo, ſale, pepe dolce, e butiro due oncie, ſtemprerete il tutto con farina, e due pugni di pimpinella, oppure cerfoglio, o indivia riccia: farete bollire ogni coſa inſieme nell' acqua un momento, poi ſpremerete bene queſte erbe, e le triterete fine, mettendole

nella ſalſa con un buon pizzico di farina, facendole unire inſieme ſopra il fuoco, e quando queſta ſalſa ſarà ben cotta, la paſſerete per lo ſtaccio.

Salſa per piccioni in umido, braciuole, polaſtre, e quaglie.

Queſta ſi fa mettendo del ſuco colato in una cazzaruola con un buon bicchiere di vino bianco, ed altrettanto di buon brodo, un mazzetto di erbette, cipolletta, due ſpighi di aglio, due garofani, una foglia di lauro, quattro coriandoli, due cucchiari d' oglio, una cipolla in fette, una radice, ed una paſtinaca; farete bollire tutto quaſi due ore a fuoco lento; indi la diſgraſſerete, e poi la paſſerete nella ſtamigna, o ſtaccio, e la condirete con un poco di pepe.

Salſa per petti di capretto, agnello, e galline, ed altri petti.

Metterete in una cazzarola un boccale di brodo con un bicchiere di vino bianco, due fette di limone, due garofani, uno ſpico di aglio, una foglia di lauro, erbette, cipollette, una cipolla, ed una radice; farete il tutto bollire per lo ſpazio di un' ora e mezza, riducendolo a una ſalſa, che vuol dire farla calar tanto che reſti, e ſia baſtante per ſervirſene per quel ſervizio, che voi volete mandare in tavola. Arrivata che ſia la detta compoſizione a quel ſegno, la paſſerete per ſtaccio, premendola con la cucchiara di legno, fintantochè ſia paſſata tutta, dopo di ciò vi metterete un poco di ſale, pepe dolce, un

rosso d'uovo duro tritolato, e un poco di erbette tritate fine.

Salsa alla Prato.

Metterete in una cazzarola un poco di suco, altrettanto di brodo, un mazzo di erbette trite, due fegati di agnello, o altro fegato in mancanza di esso; fatelo cuocere prima di metterlo nella composizione con un poco di cipolletta, e butiro con due alici puliti, e cappari, il tutto ben tritolato; tutto farete friggere in un' altra cazzarola: dopo mescolate tutto, e fatto bollire insieme, conditelo con spezierie dolci, conforme dissi di sopra.

Salsa per gli arrosti.

Prendete una cazzarola, e vi metterete un bicchiero di buon brodo, un cucchiaro di caffè, un cucchiaro e mezzo di aceto, che sia gagliardo, sale, pepe dolce, e butiro due oncie; stemperate il tutto con la farina, e due pugni di pimpinella, o pure cerfoglio, o indivia riccia: fate bollire ogni cosa insieme nell' acqua un momento, dopo spremetele bene, e poscia tritatele fine, e mettetele nella salsa con un buon pizzico di farina, facendole unire insieme sopra il fuoco, e quando sarà ben cotta questa salsa, la passerete per staccio.

Salſa per qualunque vivanda.

Queſta ſi fa mettendo del ſuco colato in una cazzarola con un bicchiero di vino bianco, ed altrettanto di buon brodo, un mazzetto di erbette, cipolletta, due ſpichi d'aglio, due garofani, una foglia di lauro, quattro coriandoli, due cucchiari d'olio, una cipolla in fette, una radice, ed una paſtinaca: fatela bollire quaſi due ore a fuoco lento, indi diſgraſſatela, per poi paſſarla alla ſtamigna, o ſtaccio, conditela con un poco di pepe; queſta ſalſa ſarà buona per piccioni in umido, braciuole, quaglie, e pollaſtri, e fatela unire alla ſalſa ſopra il fuoco, e la ſervirete dove a voi più piacerà.

Salſa pel porco cinghiale, ed altri animali ſelvatici in umido.

Queſta ſalſa ſi fa mettendo al fondo di una cazzarola quattro fette di lardo, un poco di vitella magra fettata a dadi, ſe non ſi trova il carpio, vi metterete due quaglie, e ſe foſſe al tempo degli ſtorni, oppure porciglioni, vi ſervirete di eſſi, che queſti animali hanno del ſalvatico, mentre queſta ſalſa deve avere il guſto del ſalvatico; dunque mettete nella cazzarola uno di queſti animali volatili, una cipolla, due cipollette trite, ed una radice; paſſerete il tutto ſopra ad un fuoco lento per lo ſpazio di una mezz' ora, quando ſarà alquanto attaccato alla cazzarola, bagnatela con un bicchiero di vino bianco, un cucchiaro di ſuco colato, ed altrettanto di buon brodo, e una foglia di lauro; fate bollire ogni coſa in-

ſieme, e la ridurrete in una ſalſa, e diſgraſſatela bene, dopo paſſatela allo ſtaccio con meſtola, conditela con ſale, e pepe dolce.

Salſa a piacimento.

Mettete in una cazzarola due cucchiari di olio dolce, quattro funghi triti con erbette, cipollette, ed una foglia di lauro, uno ſpico d'aglio, due garofani: paſſate tutto ſopra il fuoco, e fate unire la ſalſa ſopra il fuoco, e ve ne ſervirete dove vi piacerà.

Salſa per maſcherare degli entrées.

Triterete due roſſi d'uova toſti, mettendone la metà nella cazzarola con un anice, e capari tritati, un bicchiero di brodo, alquanto di pepe dolce, un poco di ſale, due oncie di butiro, ſtemprandovi dentro un buon pizzico di farina; fate ſtringere la ſalſa ſopra il fuoco, dopo la metterete ſopra di un pezzo di carne fatta alla Genoveſe, e vi potrete mettere ſopra alla detta ſalſa l'altra metà d'uova duri, che vi faranno reſtati tritati, conforme vi diſſi di ſopra.

Salſa alla Monferrina.

Mettete nella cazzarola due oncie di butiro, e vi metterete un pizzico di farina ſtemprata con un bicchiero di buon brodo, un' alice trita, de' capperi fini, che ſiano intieri, ſale, pepe dolce, e due cipollette intiere: fate ſtringere queſta ſalſa ſopra il fuoco, e levatene la cipolla avanti di mandarla in tavola.

Salsa per agnello in umido.

Fate bollire a fuoco lento per una mezz' ora un bicchiero di vino biancô, con altrettanto suco, due fette di mollica di pane tritato fino, un' oncia di butiro, due cipolle, ed erbetta: mettetevi sale, speziería dolce, e suco di agresto; passatela per la stamigna con una cucchiara di legno.

Salsa per alessi, ed arrosti.

Prendete di menta, aglio, erbetta, pistatele bene in un mortajo di metallo, ed affinatele bene; e dopo di ciò prenderete una mollica di pane fresco, la metterete a molle in aceto, di poi la spremerete da esso aceto, e la metterete nel mortajo, dove avrete la composizione, e tornerete a pestare, e affinarete sino che diventi una pasta verde; dopo vi metterete il zucchero adattato al gusto, e lo stemprerere con aceto, e la passerete per lo staccio; avvertite, che questa salsa non deve essere nè troppo densa, nè troppo liquida, nè troppo piccante, nè troppo dolce.

Salsa per piccioni in umido, per crostini, ai petti di cappone.

Prendete del presciutto tagliato a dadi, e passatelo con un poco di butiro; indi fatelo passare sopra il fuoco in una cazzarola, avrete della salvia fresca, e tritata fina; quando sarà alquanto soffritta, vi metterete la salvia trita, e la tornerere di nuovo a soffriggere; dopo di ciò vi metterete l' aceto, e la farete bol-

lire per un minuto, e poi vi metterete il zucchero adattato al gusto, che non sia nè troppo dolce, nè troppo piccante: stemprate un pizzico di farina, con un poco di suco senza sale, e lo getterete nella composizione; disgrassatela bene, e mandatela in tavola.

Salsa alla Vercellese.

Mettete in una cazzarola un bicchiero di buon brodo con alquanto di aceto, sale, spezieria dolce, tre rossi d'uova duri tritati, del butiro circa un'oncia stemprato con un pizzico di farina; fate stringere la salsa al fuoco; questa salsa serve per uova infrittellate al bianco, se si voglian fare alla Parmigiana.

Salsa per petto di agnello, e pollastri.

Prendete un'oncia di butiro, che stemprerete con erbetta, cipolletta trita, ed un poco di pane grattato ben fino; mettete il tutto in una cazzarola con un bicchiero di brodo, altrettanto di vino bianco facendolo alquanto bollire, conditelo con sale, spezieria dolce, suco di agresto, e grattatura di limone.

Salsa per le costolette di agnello fritte, oppure arrostite.

Mettete in una cazzarola un'oncia di butiro, alcuni funghi, una cipolla, una carota, una pastinaca, uno spico d'aglio: passate il tutto al fuoco, mettendo un buon pizzico di farina, bagnata con un bicchiero di brodo, ed altrettanto di vino di Sciampagna; fate

bollire il tutto per lo ſpazio di un' ora, di poi diſgraſſatela, e paſſatela alla ſtamigna; fate bollire una tazza di latte con un poco di mollica di pane, e allorchè il pane ſarà imbevuto di tutto il latte, paſſatelo in una ſtamigna, premendolo con un cucchiaro di legno; quindi mettetelo nella ſalſa con ſale, ſpezierìa dolce, e la ſalſa, e la compoſizione, che vi ho deſcritta di ſopra.

Salſa alla Regina.

Mettete in una cazzarola un mezzo bicchiero di brodo, con altrettanto di ſuco, ed alcune fette di limone con il ſuo acido, e un' oncia di butirro; ſtemprate il tutto con un pizzico di farina, ſale, un poco di pepe forte; fate il tutto ſtringere al fuoco, e dopo ſpremeteci un mezzo limone. Tal ſalſa la metterete ſopra i cavoli fiori, e la manderete in tavola calda.

Salſa per aleſſo di peſce, e ſopra un pollo pure aleſſo.

Metrete in una cazzarola un' oncia di butiro, che ſtemprerete caldo con un pizzico di farina, due alici, o ſardelle trite, pepe, capperi fini intieri, due cipollette intiere bagnate a poco a poco con ſuco di buon colore, la qual ſalſa farete andare ſtringendo al fuoco, e ſe mai la ſalſa foſſe troppo ſtretta, metteteci altro poco di brodo, e quando la dovete mandare in tavola, levatene le cipollette.

Salſa alla Gargantua.

Mettete in una cazzarola erbette, uno ſpico di aglio, un alice, quattro capperi, il tutto ben tritato con poco di pepe dolce, ſtemperate il tutto con un poco di ſenape, olio, ed aceto.

Salſa per un turbante di cavolo.

Mettete in una cazzarola un' oncia di butiro, due cipolle infrante con il piano di un coltello, una carota, ed una paſtinaca; tagliate in fette uno ſpico d' aglio, due garofani, una foglia di lauro, un poco di timo, che ſia del fino, un poco di baſſilico; paſſate il tutto al fuocò, finchè comincia a colorire, mettendovi un buon pizzico di farina, bagnatela con un bicchiero di vino roſſo, ed un bicchiero di acqua, un buon cucchiaro di aceto, facendo bollire il tutto per una mezz' ora; diſgraſſatela bene, poi paſſatela allo ſtaccio mettendovi del ſale, e pepe.

Salſa per un piccol pezzo di coſcia di montagna.

Prendete majorana, baſſilico, un rametto di timo fino, e inſalata bianca riccia, dopo di averla ben mondata, e ben lavata, prenderete una cazzaiola, dove vi metterete due oncie di butiro, o ſe è di magro, un' oncia di olio dolce; dopo di ciò triterere due, o tre cipollette facendole ſoffriggere per un momento, e le ritirerete dal fuoco, per fino a tanto che avrete meſſo in ordine la detta in-

ſalata, alla quale farete dare un bollo in acqua, dopo di ciò mettetela in acqua freſca, e ſpremuta la piſterete con il coltello, e la paſſerete al fornello, dove metterete il butiro con la cipolletta tritata, e conſervata, e vi metterete tutto ciò, che avrete imbandito di erbe odoroſe, come baſſilico, timo, majorana; paſſate ben tutto al fuoco, indi lo ritirerete, e lo piſterete in un mortajo, indi lo paſſerete per uno ſtaccio; dopo tornerete a ripaſſarlo in un' altra cazzarola con un' altr' oncia di butiro, e un mezzo bicchiero di buon brodo, ed un bicchiero di ſuco; ſtemprate tutto, fategli dare due bollori, e mettendo nella ſalſa ſale, cannella piſta, noce moſcata grattata, ed un cucchiaro di ſenape, facendola incorporare inſieme, la manderete in tavola calda dopo averla diſgraſſata bene.

Salſa per agnello in fricaſſata, piccioni, pollaſtri, e peſci in umido.

Mettete in una cazzarola, ſe è di graſſo, del brodo graſſo, ſe di magro, del brodo magro, della mollica di pane, un mazzetto di erbette, e di cipollette, e una cipolla intiera, uno, o due ſpichi di aglio, timo, lauro, due, o tre garofani, un poco di grattatura di noce moſcata, quattro funghi intieri, un bicchiere di vino bianco, ſale, e pepe; fate bollire il tutto inſieme, e la ridurrete a metà; paſſerete queſta ſalſa per la ſtamigna per eſtrarne come un ſuco colato, e quando ſarete per ſervirvene, metterete inſieme tre roſſi d' uova con un poco di latte, tornando a farla unire con la ſalſa, che deve eſſere come il brodetto.

Salſa per arroſto alla graticola, e peſce arroſto.

Mettete in una cazzarola due cucchiari di agreſto, altrettanto di ſuco colato, ſale, pepe, della cipolletta trita fina, fate che queſta ſalſa ſia ben chiara facendola ſcaldare.

Salſa per ogni coſa.

Mettete in una cazzarola due cucchiari di olio dolce, cipolla, e funghi tritati, due ſpighi di aglio intieri; paſſate il tutto ſopra il fuoco mettendovi un pizzico di farina, bagnatela con un cazzarolo di brodo, ed un bicchiero di vino bianco, ſpezieríe dolci, ed un mazzetto di erbette; fate bollire bene ogni coſa a fuoco lento per mezz' ora, diſgraſſatela bene: non vi laſcierete olio, acciò venghi pulita, e leggera, levatene il mazzetto d'erbette, e aglio.

Salſa per braciuole, e polli d' India, o animali ſelvatici.

Mettete in una cazzarola due oncie di butiro con un cucchiaro di buon brodo, e un poco di farina, fate arroſſire la farina ſopra il fuoco, ma che vadi a fuoco lento, quando ſarà di bel colore; avvertite di ſempre maneggiare la farina, ed il butiro, che avrete meſſo nella cazzarola con un cucchiaro di legno, e quando vedrete, che la farina ſarà arrivata al color di cannella, vi metterete tre cipolle tritate fine; e ſoffritte che ſaranno le dette cipolle bagnatele con brodo diſgraſ-

ſando bene la ſalſa, e quando ſarà vicino per darla in tavola, metteteci nella ſalſa ſale, ſpezierie, un poco di aceto, un cucchiaro da caffè di ſenape.

Salſa di graſſo, e di magro per ogni ſorta di vivande, che bramino il piccante.

Metterete in una cazzarola due buoni pugni di pane grattato fino, e paſſato per lo ſtaccio grande, del butiro quanto un mezz' uovo, un cucchiaro di olio dolce, della cipolla trita, ſale, e pepe dolce, un poco di ſuco di agreſto per chiarificare la ſalſa, la farete ſcaldare al fuoco per farla alquanto denſa, meſcolatela ſempre con la meſtola di legno.

Salſa per ogni ſorta di cacciagione ſelvatica.

Mettete in una cazzarola un bicchiero di buon vino bianco, la metà di un limone tagliato in fette, un pugno di pane grattato fino, due cucchiari di olio dolce, un mazzetto di erbe, cipolletta, e due ſpichi d'aglio, un poco di erbe chiamate ſerpentine, e due garofani, un poco di brodo, ſale, e pepe; farete bollire il tutto inſieme a fuoco lento per un quarto d' ora, diſgraſſandolo bene, paſſata però prima alla ſtamigna.

Salſa per anitre, lingue, polaſtri, e piccioni.

Prendete delle olive verdi, e concie, e tornitele vicino all' oſſo con il coltello, levato che avete l' oſſo, ne piſterete più della metà o con il coltello, o al mortajo, che in tutte due le maniere ſi poſſono ſervire; dopo prenderete un'oncia di butiro, e una mezza ſcalogna, o pure cipolla ben tritata, e ſpremuta la paſſerete in una cazzarola; dopo di averla ben ſoffritta, vi metterete le olive tritate finiſſime, e le farete bollire in una cazzarola di buon ſuco, pepe garofolato; e quando comincierà a bollire la ſalſa, vi metterete le altre olive ſenz' oſſo, che vi ſaranno reſtate.

Salſa per diverſe vivande in umido.

Queſta ſalſa, benchè ſia antica, ho ſtimato di ſcriverla, atteſo che ha in ſe ſteſſa un buon guſto: prenderete un' oncia di pignoli abbruſtoliti di colore di cannella, li piſterete in un mortajo, ma fate con diligenza nell' aggiuſtarli, mentre il pignolo tiene in ſe ſteſſo molto olio, biſogna andar ſempre ſtrigolandoli con il piſtello, e bagnando con il ſuco, e quando ſaranno bene meſchiati, li paſſerete per lo ſtaccio, dopo di ciò prenderete un' oncia di butiro in una cazzarola, la metterete al fuoco, quando ſarà alquanto calda, vi metterete un pizzico di farina, e la maneggierete con il cucchiaro di legno, ſintantochè venga colorita ſimile al pignolo abbruſtolito; dopo vi metterete un cazzarolo di

ſuco, ed il pignolo paſſato per lo ſtaccio, laſciandola bollire per un buon quarto d' ora; diſgraſſatela bene, e ſpremeteci un ſuco di limone.

Salſa verde baſtarda, e piccante.

Mettete in una cazzarola un cucchiaro di olio fino, un quartino di brodo, un bicchiero di vino bianco, farete bollire il tutto inſieme, e lo ridurrete quaſi a metà; mettrete dentro alla detta compoſizione la pimpinella, erba ſerpentaria, cerfoglio, erbetta, ſcalogna, due o tre ſpichi d' aglio, il tutto ben tritato inſieme, ſale, ſpezieríe dolci, fate bollire il tutto per un momento, e vi mettrete una cazzarola di ſuco colato, che darà maggior guſto alla ſalſa.

Salſa di tarantello.

Prendete una cazzarola, metteteci olio, aglio, erbetta, e majorana tritata, e fate il tutto ſoffriggere, quindi preſa mezza libbra di tarantello pulito, e diſſalato, fettatelo a dadi, e ponetelo in detta cazzarola con ſpezieria dolce, fatelo incorporare, metteteci due, o tre cucchiari di aceto, ed un cazzarolo di ſuco di peſce, ed un poco di colletta ec.

Salſa di ſpugnoli.

Prendete una cazzarola, metteteci due oncie di butiro, fatelo liquefare, dopo poneteci un pizzico di fior di farina, meſchiatela ſpeſſo fintanto che prenda il color di cannella; poi metteteci un pizzico di cipolla tritata, erbet-

ta, e majorana parimenti tritata, fatela incorporare. Di poi metteteci un buon pizzico di ſpugnoli, o cardarelle tritate, le quali ſe ſaranno freſche, ſiano prima lavate, e ſe ſecche, ſiano ſtate prima in fuſione in acqua tepida, fatele incorporare inſieme, poi metteteci mezzo cazzarolo di ſuco, o pur brodo di peſce, ed in mancanza di queſto, metteteci l' acqua, in cui ſono ſtati in fuſione li ſpugnoli, poneteci ſale, e ſpeziería, unita che ſarà, ſalvatela ec.

Salſa di amandorle dolci.

Purgate che avrete le amandorle dalla ſua corteccia, peſtatele bene, e raffinate che ſono, paſſatele per lo ſtaccio, e quel, che reſta nello ſtaccio, fatelo bollire con poc' acqua, e ripaſſatelo per lo ſtaccio, ed unite queſta ripaſſatura coll' anzidetto latte di amandorle, metteteci raſpatura di limone, ſale, e ſpeziería dolce, ed un' oncia e mezza di zucchero, ſtringetela con un poco di colletta, ſervitevene ec.

Salſa di colì di piſelli.

Cuocete i piſelli, come nella zuppa di piſelli teneri, arrivati a cottura, paſſatene per lo ſtaccio quanto abbiſogna per eſſa ſalſa: sbatteteci tre roſſi d' uova, e metteteli in una cazzarolina, poneteci eſſa paſſatura con un mezzo cazzarolo di colì di peſce, e ſpeziería dolce, mettetela al fornello, e fatela unire; ſalvatela ec.

Salſa di cappari, alici, o ſardelle.

Purgate bene le alici, o ſardelle della loro ſquama, teſta, e ſpine; prendete poi una cazzaruola con olio, aglio, erbetta, e majorana, ogni coſa tritata fina, e le alici peſte, e fate il tutto ſoffriggere aſſieme, poi metteteci un cazzarolo di brodo di peſce, fatelo incorporare, poneteci poi un cucchiaro di cappari fini, e ſe ſono groſſi, tritateli, e metteteli nella detta cazzarola con un poco di aceto degli ſteſſi cappari, e un poco di colletta. Vi potete ſervire nella ſteſſa maniera delle zucchette, melancoline, e peparoni in aceto; ſalvatela ec.

Salſa di pomidoro.

Prendete una cazzarola con un' oncia di butiro, e cipolla fettata in piano, e ſopra la detta cipolla poneteci li pomidoro fettati in piano, metteteli al fornello, e fateli cuocere bene con poco ſale, ſpezieria dolce, e due garofani peſti, metteteci un cazzarolo di colì, o brodo di peſce: paſſate il tutto per lo ſtaccio, di poi rimettetela al fornello, e fatela nuovamente bollire; ſervitevene ec.

Salſa di tartufoli per cavolifiori, baſtardoni, e cavoli verdi.

Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, oppure olio, mettetela al fornello, fatela ſoffriggere, metteteci un pizzico di farina, meſchiatela, fintantochè prenda il color di cannella, di poi metteteci un cazzarolo di

ſuco, o brodo di peſce, ſale, e ſpeziería dolce, fate, che s' incorpori, poneteci li tartufoli fettati, fateli bollire, e cotti poneteli ſui cavoli ec. Li tartufoli poi poſſono ſervire cotti unicamente con olio, ſale, ſpeziería dolce, e ſuco di aranci.

Salſa di roſolio alla Perſiana.

Prendete due roſſi d' uova, e sbatteteli in una cazzarola con mezzo bicchiere di latte, poco ſale, e cannella, e ſtringetela al fuoco, laſciatela alquanto raffreddare, e poi metteteci due bicchierini di roſolio, meſcolatela bene, e ſervitevene ec.

Salſa di ſpugnoli, e tartufoli.

Prendete gli ſpugnoli, e tartufoli, e metteteli in fuſione con acqua; quindi prendete una cazzarola, metteteci un' oncia di butiro, ed un pizzico di farina, fatela cuocere in detto butiro, in maniera però, che non prenda colore, prendete un cazzarolo di ſuco, o brodo di peſce, fatelo incorporare colla detta farina, ſale, e ſpeziería dolce, metteteci dentro gli ſpugnoli, e tartufoli, e l' acqua, in cui ſono ſtati in fuſione, fateli incorporare in modo, che venga piuttoſto liquida; ſervitevene ec.

Salſa di latte.

Prendete una cazzarola, metteteci un' oncia di riſo ſpolverizzato, un bicchiere di latte, due oncie di zucchero, ſtemprate bene il tutto, mettetela al fornello, fatela ſtringere con

poco ſale, gettateci un poco di ſcorza di limone, tritateci un' oncia di candito, fatela cuocere, e vi ſervirà nel biſogno ec.

Salſa di colì di peſce.

Prendete una cazzarola con un' oncia di butiro, fatelo liquefare, e poi poneteci un pizzico di farina, fatela colorire color di cannella, metteteci un pizzico di cipolla tritata, majorana, timo, e ſpezieria dolce, e fate il tutto unire al fuoco, ed unita metteteci un cazzarolo di colì di peſce, fateli incorporare, ſalvatela ec.

Salſa di roſſi d' uova.

Prendete una cazzarola, metteteci quattro roſſi d' uova, ed un pizzico di farina, e sbatteteli; metteteci ſale, e cannella ſpolverizzata, e una tazza di latte, e poco zucchero, mettetela al fornello, meſcolatela ſpeſſo, fatela ſtringere, indi poneteci un' oncia di Parmigiano, e ſervitevene ec.

Salſa di ranocchie.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla trita, erbette, majorana, e timo, anche queſte tritate, mettetela al fornello, fatela incorporare; di poi metteteci le ranocchie con ſale, ſpezieria, fatele ſoffriggere, e quindi metteteci un cazzarolo di ſuco, o di brodo di peſce, e cotte che ſaranno, cavatele aſciutte; diſoſſate le coſcie, e poi peſtate il reſiduo, e ſtempratelo col brodo di eſſe ranocchie; paſſatelo per lo ſtaccio; rimettete il

tutto nella cazzarola pulita, fatela bollire, ed in fine metteteci un poco di colletta, e ſtretta a dovere levatela dal fuoco, e ſalvatela ec.

Salſa di ſuco di piſelli.

Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, mettetela al fornello con erbetta, e baſſilico, fatelo incorporare; di poi prendete un cazzarolo di brodo di piſelli già cotti, e mettetelo nella ſuddetta cazzarola, sbatteteci due roſſi d'uova, ſtemprateli con il brodo di detta compoſizione, e poneteli in eſſa, ed uniteci due, o tre cucchiari di piſelli già cotti, come ſi cuocono per la zuppa di piſelli, poneteci ſpezieria dolce, fatela ſtringere, e metteteci un'oncia di parmigiano; ſalvatela ec.

Salſa piccante.

Mettete in una cazzarola un poco di ſuco di peſce, erbetta, e majorana tritata, laſciatelo bollire per mezzo quarto d'ora a fuoco lento con poco ſale, e ſpezieria dolce; di poi prendete li budelli di roſpi, già leſſati, e tritateli, e metteteli nella ſuddetta cazzarola, e fatela ſoffriggere abbaſtanza, indi gettateci la ſopraddetta compoſizione di budelli di roſpi, ſateli incorporare inſieme, ſpremeteci o limone, o arancio, o aceto, ed un poco di colletta; ſalvatela ec.

Salſa di carote.

Purgate bene le carote, levategli il midollo, e leſſatele con poco ſale; cotte eſſe carote, laſciatele raffreddare, pulitele con un canavaccio dalle ſue pelli, tritatele, e mettetele in una cazzarola con olio, aglio, erbetta, majorana tritata, fatela ſoffriggere; di poi ponete le carote con poco ſale, e ſpezieria dolce, fatele incorporare, dopo metteteci un cazzarolo di colì, o altro brodo di peſce, fatelo unire, metteteci agro di qualunque ſorta, un pizzico di aneſi, ed un poco di colletta, e ſervitene ec.

Salſa di alice, o ſardelle.

Prendete una cazzarola con olio, erbetta, majorana, e baſilico, il tutto tritato, fatelo ſoffriggere, metteteci quindi alici, o ſardelle piſtate, fatele unire inſieme, metteteci pure due cucchiari di aceto con un pizzico di pepe peſtato, metteteci un cazzarolo di brodo di peſce, ed un poco di colletta, fatela ſtringere, e ſervitene ec.

Salſa alla Moſaica.

Prendete una cazzarola, metteteci aceto, due oncie di zucchero, mezzo moſtacciolo di Napoli peſtato, amandorle bianche tritate, pignoli abbruſtoliti color di cannella, candito tritato a dadi, ed un cazzarolo di latte, ed un poco di raſpatura di limone, fate che alzi il bollore, meſcolatelo bene; ſervitene per biſcotti ec.

Salſa verde.

Prendete erbetta, majorana, ed un ſpico di aglio, peſtate il tutto al mortajo, e raffinatelo bene. Poi prendete una mollica di pane inzuppato di aceto, e peſtatela inſieme colla detta roba già raffinata, metteteci zucchero, ed aceto, poi paſſatela per lo ſtaccio, avvertite però, che ſia giuſta sì di dolce, che di piccante, come pure non deve eſſere nè troppo denſa, nè troppo liquida; ſervitevene ec.

Salſa di lattuca.

Leſſate la lattuca, fatela colare, e tritatela; prendete una cazzarola con un' oncia di butiro, fatelo liquefare, poi metteteci baſſilico, e timo; laſciatela alquanto ſoffriggere inſieme, prendete un bicchiere di latte con ſale, e ſpezierìa dolce, fatela cuocere, raſpateci ſcorza di limone, e metteteci un poco di ſuco di detto limone, e di colletta; ſervitevene ec.

Salſa di acetoſa.

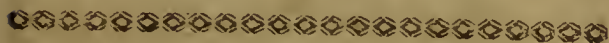
Fate queſta ſalſa nella ſteſſa maniera della ſopraddetta; in luogo però della lattuga, ſervitevi dell' acetoſa, togliendogli quel filo di mezzo, non cotta, ma ſcottata con acqua bollente, ſpremuta, e peſtata, e ſenza agro.

Salsa di olive verdi concie.

Prendete una tazza di olive, levatele l'osso senza rompere la polpa, la metà della quale pestatela fina, prendete una cazzarola, con butiro, o olio, erbette, majorana tritata, fatela soffriggere, indi metteteci le olive pestate con poco sale, e spezieria dolce, ed unite che saranno, poneteci un cazzarolo di latte, o di brodo di pesce, e fatela bollire, e poi metteteci l'altra metà delle olive intiere, ma senz'osso, fatele incorporare, dopo poneteci un poco di colletta, e servitevene ec.

Regola per chi vuol dilettarsi di cucina.

So già, che mi spiegai nella regola, che deve tenere il cuoco circa l'economia, tanto nello spendere, quanto nel cucinare: tanto più io debbo avvisare i dilettanti di tal professione, mentre non essendo ancora capaci, benchè in altre pagine io abbia scritto, che nel mestier della cucina vi vuole il discernimento di considerar bene quello, che può bastare per una tavola di dodici persone, e sarebbe uno sproposito di farlo bastare per venti; così quello, che basta per una sola persona, non può bastare per due; onde in questo discorso vengo a spiegarvi, che volendo dilettarvi di cucinare, bisogna, che abbiate discernimento di considerare, che in questo libro, dove troverete una composizione, un boccale di latte, altrove tre oncie di butiro, e dove troverete altre sorti di robe; voi, che sapete quante persone debbono essere in vostra tavola, e che dovete servirla, dovete re-

golarvi, e ſecondo le perſone creſcere, e ſminuire, che così non ſarà di aggravio al padrone, e non rimetterete di voſtra coſcienza, e lavorerete con economía, perchè in tutto queſto mio libro non vi ſarà profuſione nè di carne, nè di altro comeſtibile; ſolo metto io le ſue doſi giuſte, ma non poſſo però entrare nè al più, nè al meno delle perſone, che voi dovete ſervire in tavola, onde a voi tocca di regolarvi.

CAPITOLO V.

DEL MANZO, E VITELLO.

Spiegazione della qualità del manzo.

Per ſpiegar bene le parti principali del manzo non voglio contraſtare, e raccontare minutamente i pezzi di beccaría uſati comunemente, per aggiuſtare i quali ſi ſerve di molto ſale, pepe, aceto, aglio, e cipolle, per togliere al manzo il ſuo guſto; ecco ciò, che più è in uſo appreſſo le perſone civili, che tengono buoni ufficiali di cucina; in primo del manzo ſono buone le cervella, la lingua, il palato, la rognatura, e la culatta: vi è la roſa, la racchetta di dentro alla coſcia, il lombo, il fianco, e le coſte malfeſſe, queſte ſono le più ſervibili per la cucina, ſi fanno buoni aleſſi, ma biſogna ammaccarle bene con il

baſtone, come già diſſi nel Capitolo degli aleſſi, dove troverete il modo di battere la carne.

Lingua di manzo alla braiſa.

Intorno a queſta lingua di manzo fatta alla braiſa, molti ufficiali di cucina tengono diverſi modi nel cucinarla; molti ſono di parere di metterla alla Braiſa dopo di averla pulita al fuoco del carbone per levarne la pelle, e lavata o col vino, o coll' acqua, e dopo la mettono alla braiſa; ma io ſono di diverſo genio, mentre io tengo per certo, che la ſuddetta lingua poſſa eſſer ſempre dura, mentre per ſe ſteſſa è dura, tanto più vorrà prima più cottura, e non avrà mai il guſto di eſſer paſtoſa, come quelle lingue, che prima ſi proleſſano, e dopo proleſſate ſi mettono alla braiſa.

Il modo di fare queſta braiſa.

Prenderete la cazzarola, e metterete delle fette di lardo, un' oncia di butiro nel fondo della cazzarola, ſopra le fette di una cipolla, ſecondo la roba, che dovete mettere nella cazzarola, così troverete la cazzarola o ſia grande, o ſia picciola adattata alla roba, che dovrete mettervi dentro, e dopo di aver coperto il ſuo fondo di fette di lardo, ſopra vi metterete fette di cipolla, e fette di preſciutto, così farete, dopo di averci meſſo la lingua dopo leſſata, e pelata, e ſpolverizzata di ſale, e ſpezierie dolci, le darete il ſimile del fondo della cazzarola con un trepiedi di mattone il fuoco ſotto, e ſopra al coperchio;

la farete andare a fuoco lento per fino che va a colorirsi, quando saranno alquanto attaccate, e arrivate a color di cannella le cipolle, vi metterete pochissimo brodo, e volterete la lingua sottosopra, per farle maggiormente pigliare il suo gusto, e quando la dovete mandare in tavola, la caverete dalla braisa, e la metterete in un piatto, disgrasserete bene quel poco di brodo, che sarà rimasto alla vostra braisa, e vi metterete un suco di limone, e lo passerete nella stamigna, e lo metterete sopra la suddetta lingua, alla quale può servire la salsa de' capperi, e alice; vi può servire la salsa al presciutto, salvia, e vi può servire la salsa di olive verdi. Ricordatevi di mettere sopra alle fette di lardo nella cazzarola un mazzetto di erbette, cipolleta, timo, bassilico, e quattro garofani, e si fa cuocere così con un poco di brodo, come dissi di sopra, e la potete mandare in tavola intiera, o fettata come vi piace, e con quella salsa, che più vi piacerà; questo piatto vi può servire per un entrée nella lingua di manzo in braciuole, lasciandole cuocere nell' acqua, quando sia quasi arrivata alla cottura, levatele la sua pelle, e tagliatela a filoni, se mai non capirete, che sia questo filone, quì lo capirete: pigliate la detta lingua, truccatela in mezzo, dopo rivoltatela per la sua lunghezza, e fatene le striscie quanto è lunga, e tornate a farne della larghezza di un mezzo dito, e lunghe quanto porta la lunghezza, e questo si chiama al filone, l'aggiusterete in una cazzarola con erbette, cipollette, cardarelle, il tutto ben tritato, sale, pepe garofolato, olio dolce, e fatela soffriggere a fuoco lento: quando sarà

ben soffritta, mettetevi un buon bicchiero di vino bianco, e quando sarà asciutta di detto vino, levatele il grasso, e metteteci un cazzarolo di suco colato, e servendo, se non è abbastanza piccante, vi potrete mettere un suco di limone: questa lingua può servire con più salse di diversi gusti, mentre io già ho scritto molte salse, e queste salse non si mandano in tavola se non con il loro accompagnamento. Dunque a voi tocca di aver giudizio di metter la salsa, che può accompagnare il gusto, e non mai perdersi di spirito, perchè l'arte di ben cucinare consiste, come io già descrissi, e sta tutta nell'avere un buon gusto, ed una buona idea; sicchè voi, che volete esercitarvi in questo mestiere, non vi perdete mai col vostro spirito, che vi riuscirà tutto, mentre a quelli, che lavorano con freddezza, e con poco spirito, non riuscirà mai il lavoro, e non saranno mai stimati in questo mestiere.

Lingua di manzo in polpette.

Prendete una lingua di manzo, o di vitello, fatela bollire in acqua fin tanto che si possa levare la sua pelle, dopo che l'avrete pelata, la lascierete raffreddare, e poi tagliatela in pezzi lunghi, e grandi quanto porta la lingua; la coprirete con una farza, che sia fina in questa maniera; prenderete un pezzo di zinna (1) di vitella, una fetta di presciutto, un pezzo di cervello; tutto ridurrete in pasta fina con il coltello, dopo la passerete al mortajo, e mentre le affinate in detto mor-

(1) *Poppa.*

tajo, vi metterete due roſſi d' uovo, una fetta di mollica di pane ammollata, e poi ſpremuta, e gettata in detto mortajo con majorana, e un pezzetto di cipolla, ogni coſa tritata bene con il coltello, e meſſa nella compoſizione; affinata che ſarà, la caverete, e metterete in un piatto, dove dopo prenderete le fette della lingua, e le metterete ſopra la tavola della paſticciería, la slungarete quanto porta la ſua lunghezza, e ſopra vi metterete la farza competentemente alta, paſſandogli ſopra il coltello, acciò venghi uguale; dopo prenderete l' altra fetta di lingua compagna, e la metterete ſopra la farza, e attaccandola inſieme la indorerete con dell' uovo sbattuto, così anderete facendo a tutto il rimanente della lingua, indi prenderete una tortiera, e l' ugnerete di butiro, o ſtrutto, e vi metterete le polpette bene aſciutte, ed il fuoco ſotto, e ſopra; quando ſarà colorito il di ſotto la volterete, e dopo che ſarà colorita da tutte le due parti vi potrete mettere un poco di ſuco colato, e quando la dovrete mandare in tavola, vi metterete ſopra una ſalſa piccante, che troverete nel Capitolo delle ſalſe per entrèe.

Lingua di manzo al gratin.

Prenderete una lingua di manzo, e la farete leſſare con ſale, dopo la pelarete, e taglierete in fette, triterete dell' erbette, cipolla, cinque, o ſei foglie di ſerpentaria, due, o tre ſcalogne, carpio tritolato, ed un alice, o ſardella di buona qualità, un pugno di pane grattato meſcolato con butiro, del tutto ne farete un meſcuglio, dopo di ciò prenderete

una cazzarola con del butiro al fondo bene untata, dove metterete la metà dell'erbe, cipolla trita con ſale, e ſpezieríe dolci, dopo vi metterete un ſuolo di fette di lingua, e un altro di erbe, ſino a tanto che ſia finita la lingua, e ſopra di detta lingua metterete fette di lardo, che ſia ben coperta, e la metterete con fuoco ſotto, e ſopra, non tanto gagliardo, e quando ſarà ſtretta, e che ſarà ora di mandarla in tavola, la leverete dalla cazzarola adagiatamente, e la metterete in buona forma in un piatto con una buona ſalſa all' Alemanna.

Lingua di manzo in griglié.

Prenderete una lingua di manzo, fatela come quella al gratin, ſolo che dopo di averla indorata, la immergerete nel pane grattato poco prima di mandarla in tavola, la metterete nella graticola con una fetta di lardo ſopra alle dette fette di lingua, e quando ſarà colorita la rivolterete ſotto ſopra, rimettendovi le ſuddette fette di lardo, che ſtavan di ſopra, ſino a tanto che arrivi al colore, che avrà preſo il primo, dopo aggiuſterete la ſalſa in agreſto.

Lingua di manzo alla Bologneſe.

Fatela leſſare, come è ſolito col ſale, e pelatela; dopo prenderete del lardo vicino alla cotica, e farete i voſtri lardoni groſſi, ſecondo la qualità della lingua; prenderete la lardarola, e vi metterete un poco di ſale, pepe diverſo nelli lardoni, erbe ſecche di odore, cioè majorana, timo, e un pizzico di

rosmarino, involgendolo nelli lardoni, e poi inlardarete bene la lingua, dopo farete un buon battuto di lardo buono con erbette, cipollette, majorana, bassilico, dopo mettete tutto in una cazzarola, fate soffrigger bene ogni cosa a fuoco lento per un'ora, e mezza, dopo di ciò vi metterete un buon cazzarolo di suco, lasciandolo bollire per un'altro quarto d'ora, sgrassatelo bene, fate una colletta con acqua, e farina, e ne farete cader dentro alla lingua fino a tanto che si densi la salsa, ma leggermente, dovendo esser liquida, e non densa; vi metterete un suco di limone, e la manderete in tavola calda, e vi servirà per un piatto di entrée.

Lingua al porco cignale.

Farete la lingua lessare, come sopra; spurgata che l'avrete dalla sua pelle, prendete una cazzarola con due cazzaroli di suco, e uno di brodo, cinque, o sei foglie di lauro, un bicchiero di aceto, e lo farete bollire insieme per una mezz'ora, dopo vi metterete del zucchero secondo l'aceto, mentre deve avere il gusto eguale; dopo vi metterete la lingua o in fette, o intiera, come più vi piacerà, e la farete bollire per altra mezz'ora; vi metterete due, o tre oncie di candito tritato, e la raspatura di un limone, e farete un poco di colletta insieme a quella della lingua alla Bolognese, e questa lingua è buona calda, e fredda.

Lingua indorata.

Prendete la lingua, che lesserete al ſolito, dopo tagliatela in fette, e la paſſerete in una cazzarola con un poco di butiro, ſale, pepe dolce, e dopo la laſcierete raffreddare; indi la infarinerete, e la indorerete coll'uova sbattute, e la friggerete, che venga come il pane indorato, dopo di ciò prenderete quattr' oncie di preſciutto, la fettarete come i dadi della ſalſa di preſciutto, la paſſerete in una cazzarola al fornello con un' oncia di butiro, ſalvia trita, e maneggierete con una cucchiara di legno, rivolgendola ſpeſſo con un pizzico di farina, dopo di ciò metterete due oncie di zucchero, e un poco di aceto laſciandola bollire per mezzo quarto d' ora, la diſgraſſerete bene, e la manderete in tavola con le fette della lingua indorata. La ſalſa deve andar ſopra la lingua indorata, e può ſervirſi in tavola calda, o fredda.

Lingua alla Perſillade.

Fatela imbianchire al ſolito, come in addietro, e lardatela conforme faceſte la lingua alla Bologneſe, e la taglierete in mezzo alla ſua lunghezza ſenza dividerla, ſervitela intorno alla detta lingua con brodo d' erbette tritate, pepe, aceto, ed un poco di ſuco ſopra la lingua, e intorno al piatto vi metterete le ſuddette erbette; ve ne ſervirete per un piatto di entrèe.

Cervelle di manzo in varie maniere.

Queste cervelle si fanno in varie maniere; si fanno cuocere alla braise. La braise già l'ho descritta avanti. Vedi. *Lingua di manzo alla braise.* Sicchè vi regolerete nell'istesso modo, e con un intingolo di cipollette, bassilico, majorana, e un pezzetto di radice; questa roba si fa soffriggere in una cazzarola con due oncie di butiro, sale, spezierie dolci, quando sarà ben fritto, vi metterete un cazzarolo di suco, e lo farete bollire per mezzo quarto d'ora; dopo di ciò leverete la cazzarola dal fuoco per fino a tanto che metterete in ordine le cervelle fatte nella seguente maniera; prenderete le cervelle prima lessate in acqua, e sale, le scoletete bene, dopo l'infarinerete, e l'indorerete con uova sbattuti, con dentro di esse sale, majorana, bassilico, un pizzico di farina, sbatterete bene ogni cosa, dopo immergerete le dette cervelle nell'uovo, e le friggerete o con butiro, o strutto che sia, fatele ben colorire di color d'oro, e dopo di ciò le metterete nella salsa già preparata, e gli farete dare due, o tre bolliture: quando la dovete mandare in tavola, vi metterete due rossi d'uovo per stringere la salsa, e che sia prima bene sgrassata, e questi piatti possono servire per horsf-d'oeuvres, dove queste cervelle vi possono servire in più modi, servendovi delle salse, che vi saranno di genio.

Palato di manzo in menus-droits.

Un palato di manzo non può baſtare per un piatto; ſecondo però le perſone, che voi dovete ſervire in tavola, dovrete regolarvi. Dovete prima leſſarlo, e levargli la pelle, togliendogli il nervo, che ſi trova per la pelle; dopo taglierete il palato in filoni, e li paſſerete in una cazzarola con un' oncia e mezza di butiro, cipolletta trita, dopo la getterete nella cazzarola con detto butiro, farete friggere tutta la cipolla; ſoffritta che ſarà, vi getterete i filoni del palato, tornandola a ſoffriggere, vi metterete dentro alla detta cazzarola ſale, pepe forte, e un cazzarolo di ſuco con un pizzico di farina prima ſtemperata con acqua; per ſtringere la ſalſa, la ſgraſſerete bene, dopo di averla fatta bollire per un quarto d' ora, la manderete in tavola calda, e ve ne ſervirete per un piatto di hors d' oeuvres.

Palato di manzo alla marinata.

Prendete i palati di manzo, come diſſi di ſopra, farete ad eſſi una marinata in queſta forma. Tagliate i palati della larghezza, e groſſezza d' un dito, metteteli in un vaſo di terra ben verniciato; vi metterete in queſto vaſo il palato già tagliato con pepe, ſale, un limone tagliato a quarti, prima di tagliarlo lo ſpremerete in queſta compoſizione, e poi lo tagliarete, e getterete in detto vaſo con cipolletta trita, ed erbette, laſciandolo in fuſione per due, o tre ore incirca, dopo ſcolateli, e fate una paſtella in queſta maniera.

Prendete una cazzarola; vi metterete due buoni pugni di farina, un cucchiaro di olio dolce, un poco di ſale; ſtemperate bene ogni coſa, vi metterete un poco di acquavita, la ridurrete in una paſtella, immergendo dentro i palati, facendoli friggere, ſerviteli caldi in tavola per un piatto di hors-d'oeuvres.

Palato di manzo alla Fiorentina.

Prendete il palato di manzo, o di vitella, fatelo cuocere in acqua, come gli altri palati, tagliateli a traverſo ad uſo di ſpighette, fateli marinati, come avanti, facendoli cuocere in una cazzarola ſopra un picciolo fuoco con brodo, aglio, e due garofani, un poco di timo, due foglie di lauro, baſſilico, ſale, pepe, e ſcalogne, (che ſono certe cipollette piccole, come le piccole teſte d'aglio), e dopo paſſati che l'avrete in cottura, li metterete a ſcolare, dopo metterete a ciaſcheduna fetta di palato un poco di farza, come quella della lingua di manzo, e ne metterete ſopra ad ognun pezzo alto un terzo di dito, e di poi immergeteli in una paſta come quella detta di ſopra; friggetela, ſervitela calda, e intorno al piatto mettete erbette fritte.

Poppa di vitella alla Bologneſe.

Prendete della poppa di vitella cotta nell' acqua, dopo di averla pulita bene del ſuo graſſo, e pelle, che porta intorno a detta poppa, la taglierete ad uſo di fette di pane dorato, la infarinerete, indorarete, dopo di ciò gratterete del pane, e immergetela in eſſo, e quando la dovete mandare in tavola, frig-

getela a color d'oro, e vi metterete la ſalſa verde.

Pòppa alla ſalſa.

Tagliate una cipolla in forma de'dadi; paſſatela al fuoco in una cazzarola con un'oncia di butiro, quando ſarà mezza cotta mettete nella poppa o in pezzi, o mezza, o pure intiera, come vi piacerà, con ũn poco di aceto, e di brodo, la laſcierete bollire per mezz'ora; dopo vi metterete ſale, ſpezieríe; poi prenderete un'altra cazzarola con un poco di butiro, e la metterete al fuoco, quando ſarà liquefatto il butiro, vi metterete un pizzico di farina, e la maneggierete con una cucchiara di legno, ſin tanto che la farina ſia del color di cannella chiara, e vi metterete ſubito cipolletta, majorana, e baſſilico; dopo vi getterete il brodo, in cui ha bollito la poppa, laſciandola così bollire per mezzo quarto d'ora, levando la ſalſa dal fuoco; quando ſarà ora di mandare in tavola, la diſgraſſarete bene, e la manderete in tavola calda.

Rognone di manzo, e di vitella alla Scozzeſe.

Tagliate in filoni il rognone, paſſatelo al fuoco in una cazzarola con un'oncia di butiro, ſale, pepe, erbette, cipolletta, e aglio, il tutto ben tritato: quando ſarà cotto, mettetevi un poco di aceto, e di ſuco, non lo laſcierete più bollire, acciocchè non diventi duro, mandatelo in tavola caldo.

Coda di manzo cotta di buon gusto.

Prendete una coda di manzo, tagliatela in fette, fatele cuocere con sale, ed acqua; quando sarà mezza cotta, metterete in una cazzarola due oncie di butirò; quando sarà liquefatto vi metterete un pizzico di farina, e la farete arrossire, mescolandola con la cucchiara di legno; bagnate questa farina con il brodo, in cui ha bollito la coda, dopo mettetevi le fette della coda con due, o tre cipolle; prima però fatele lessare con sale nell' acqua, che sian mezzo cotte; e poi le metterete nella salsa della coda, metteteci una tazza di vino bianco, un pizzico di erbetta, sei, o sette scalogne, o due spighi d' aglio, una foglia di lauro, un poco di timo, alquanto di bassilico, due, o tre garofani, sale, pepe dolce; fate cuocere questa composizione a fuoco lento, sino a tanto che la coda sia arrivata a cottura, dopo di ciò la disgrassarete bene; prenderete un' alice, o sardelle ben pulite dalle sue spine, e scaglia, la passerete con un poco di butiro in un' altra cazzarola, dopo vi metterete un poco di capperi, e soffritto che sarà il tutto vi metterete il brodo, che avrete della coda, e quando sarà cotta la salsa, prenderete le fette di coda, e le cipolle, le farete bollire nella salsa de' capperi per un quarto d' ora, l' aggiustarete in un piatto, e la manderete in tavola calda. La salsa va sotto le fette della coda, e sopra intorno le cipolle bene aggiustate.

Coda di manzo, o di vitello alla santé.

Tagliate una coda, come a voi più piace; fatela cuocere, come l' antecedente, e quando sarà cotta, la lascierete raffreddare, e le metterete la salsa in questa maniera: pigliate un vaso di terra, in cui metterete la coda, dopo metterete olio, pepe, sale, erbette, cipollette, fette di limone col suo suco, lasciandola così due ore, e mezza; dopo levatela dalla salsa, e prendete il pane grattato, onde involgerete la coda, e la metterete nella graticola a fuoco alquanto lento, e quando sarà ben colorita la manderete in tavola senza salsa, e con il crescione sotto alla coda condito in questa maniera; prendete un poco di colì di buon gusto con un poco di aceto, e pochissimo sale, e lo getterete sopra il crescione, e lo metterete intorno la coda, e sotto.

La coda di sopra, notate quando si cuoce nella graticola, si bagna con quella salsa, che si è messa in fusione, mentre si va cuocendo nella graticola, che a poco a poco si deve consumar tutta.

Culatta di manzo in varie maniere.

La culatta di manzo è il pezzo più buono, che in esso si trova, e con esso si fanno i più eccellenti piatti, e fa onore a chi li sa ben cucinare, e ad una tavola, che sia ben guernita da un bravo offiziale di cucina, quanto negl' alessi, tanto in altre maniere, mentre secondo il buon gusto di detto officiale può fare una lode al padrone, che in-

vita al pranzo, ed onore all' offiziale, che io lavora, mentre il leſſo non è da ogni perſona a farlo bene, volendoci un' eſatta diligenza, come già ne ſcriſſi avanti circa il modo di ben fare gli aleſſi; queſta culatta ſerve per fare il ſeguente bue alla moda.

Il bue alla moda.

Prenderete un pezzo di culatta, o pure un pezzo di buona racchetta magra; ma di un manzo graſſo, e la baſtonerete con il legno, che vi deſcriſſi in detto capitolo degli aleſſi, e baſtonato che avrete bene o culatta, o racchetta, la trapunterete con un mezzo ſpicchio d' aglio in quà, e in là, con qualche garofano anche meſſo in quà, e in là, come avete fatto dei lardoni groſſi quanto un mezzo dito, lunghi la metà del dito, e li ſpolverizzarete con ſale, e pepe miſchio, majorana, e timo ſecco, dopo di ciò l' immergerete nei lardoni, che andrete tramandando in quà, e in là, come avrete fatto dell' aglio; dopo prenderete un canavaccio pulito, e farete un ſuolo ſopra il canavaccio di lardo preſciutto, e fette di lardo, e vi metterete il ſale a ſufficienza, e ſopra vi metterete la culatta, o racchetta che ſia, e tornerete a fare ſopra alla ſuddetta altrettanto per coprire il di ſopra, dopo chiuderete il pezzo della culatta con il canavaccio, e lo legarete bene ſtretto, con fargli prendere una buona figura, dopo di ciò prenderete una cazzarola, in cui poſſa ſtare il voſtro bue, e dentro vi metterete un quartino di vino di Sciampagna, e chi non può far tale ſpeſa, il vino bianco con un pizzico di fieno, cinque foglie di lauro, due cipolle,

un poco di ſale, e ſi finiſce di empire il voſtro rame con acqua comune; fatela bollire per quattr' ore, provate prima di levarla dal fuoco con un forchettone, ſe ſia arrivata a cottura, e quando il forchettone andrà docile, è ſegno che è cotto, ſe ſtenta, è ſegno che non è cotto; quando lo dovrete mandare in tavola, abbiate tutta la diligenza in cavarlo dal canavaccio, acciò non perda la ſua figura, e ſimetría; mandate in tavola queſto piatto per un entrèe con erbette dentro al piatto.

Culatta di manzo con le cipolle.

Prenderete un pezzo di culatta di manzo ſenz' oſſo, fatelo cuocere in una buona bresà, come troverete avanti, mettete un quartino di vino bianco, altrettanto di buon brodo, un pugno di erbette, majorana, baſilico, ſale, ſpeziería dolce, e due garofani; tutta queſta roba dovete metterla nella bresà, e dopo ritornatela a far bollire ſino a tanto che reſti una ſalſa, che vi baſti per mandarla in tavola; dopo di avere ſgraſſata bene, la paſſerete per la ſtamigna, e la getterete ſopra calda; dovete ſervire intorno a queſto piatto delle cipollette bene aggiuſtate, e le farete in queſta forma, prendete delle cipollette, e che vi baſtino a contornare il piatto della culatta, gli farete dare un bollo in acqua, e ſale, acciò perdan il forte di cipolle, e dopo averle ſcolate, le paſſerete in una cazzarola con un poco di butiro, o ſtrutto, dopo vi metterete un cazzarolo di ſuco, le farete cuocere, ma non paſſare; le metterete intorno al piatto, e le manderete in tavola calde.

Culatta di manzo al forno, o sia di vitella.

Prendete un pezzo di culatta, levategli l'osso, la bastonerete bene, e gli farete dare un bollo in acqua con sale: la farete dopo di ciò raffreddare, e la inlardarete, come il bue alla moda; conditela di sale, e pepe dolce, mettetela in una pignatta ben coperchiata con dentro una tazza di vino bianco, altrettanto di acqua, una foglia, o due di lauro, una cipolla, uno stecco di cannella, due, o tre garofani, una fetta di presciutto, turate bene il vostro vaso col coperchio, e d' intorno con la pasta, acciò non svapori, mandatela al forno, e la farete cuocere per lo spazio di sei ore, secondo però la sua grossezza; dopo che sarà cotta, la caverete, e ve ne servirete con una salsa al suco di limone sotto alla culatta, calda.

Descrizione delle parti più servibili alla tavola de' signori. Il vitello è d'un grande uso, e vantaggioso per la cucina, provvede di che diversificare una tavola, ecco le parti, di cui si servono: la testa, i cervelli, gli occhi, e le orecchie, la lingua, e la coratella, e le sue animelle; le spuntature, che servono per una bianchetta al fracassè, è famosa la rognonata, e li cosciotti, che servono per umidi, e la rognonata per gli arrosti, e la spalla per i suchi, e colì.

Come si deve accomandare la testa di vitella mongana per farla fritta, o in grillè.

Dopo averla fatta ben pelare, la disossarete in questa maniera; avrete un coltello, o trinciante, che tagli perfettamente, rovescierete la testa sottosopra in un canavaccio pulito, e con il vostro coltello la spaccarete sino al mento, lontano tre dita dagli suoi denti, o bocca, che vogliam dire, e poi diligentemente la scorticarete, come si scortica la pelle dalla carne, così si deve fare la testa. Si deve scorticare la pelle dall' osso, e tirare di sotto la gola per fino al cuore; dopo di ciò rivolterete la testa, e principierete dalla parte di sopra, rivoltando la testa, e la principierete a scorticare da' labbri di sopra, e tirandoli insino agl' occhi. Quì bisogna avere una grandissima diligenza di non strappare la pelle con il coltello; tanto ci vuole attenzione nell' occhio, quanto nella sua pelle, mentre toccate che siano con il coltello, difficilmente si possono aggiustare, quando si devono fare ripiene, mentre la pelle si tira, e la toccatura del coltello si slarga assai, e la empitura esce fuori della testa, e fa una cattiva figura in mandarla in tavola; onde bisogna stare bene attento di non tagliarla in verun modo, se volete, che la detta testa resti di buona figura, quando voi la dovete fare ripiena; ma se la volete disossare per farla fritta, o in altra maniera, non ci vuole questa attenzione, nè così esatta; basta disossarla a dovere, mentre le cose fatte con attenzione sempre avranno il suo merito; onde tornando

a finire di disossare questa testa di vitella avvertite, che quando sarete vicino agli occhi, cercate di entrare dentro al fondo degli occhi diligentemente colla punta del coltello, e andando intorno, fintantochè troverete con la punta del coltello di troncare la corda della cornua dell'occhio, che allora comincierà a stolzar fuori della sua fossa, e col dito della mano sinistra lo caverete fuori, e seguiterete sempre colla punta del coltello a tagliare le corde dell' occhio, fintanto che non è stolzato fuori in vostro potere, e allora andrete scorticando fino alla carne. In questo pure ci vuole una discreta attenzione, dopo esser arrivato all' intorno della carne, avvertite di non intaccarla, perchè sta alla più bella veduta della testa, perchè intaccata che sia, subito farà squarcio alla testa, e diventerà mostruosa alla veduta de' convitati; così abbiate giudizio di disporre le teste di vitella, e di capretto, o di altro, che vi si possa dare. Mi compatirete, o caro Lettore, se in questo modo di disossare le teste di vitella mongana, o sia di capretto mi sono dilungato di dicería tale, ma sappiate, che tale progetto di sapere disossare è difficile a chi è del mestiere nella pratica, e molto più difficile nella teorica, e perciò ho stimato bene d' insegnarlo minutamente, onde io spero, che un fanciullo possa disossare una testa, avendo descritto minutamente il modo. Ora insegnerò il modo di empirle in più modi.

Modo di fare le teſte di vitella, e di capretto ripiene.

Dopo di aver diſoſſata la teſta di vitella, prenderete, ſe è in tempo di carne freſca, cotiche, preſciutto magro di porco, preſciutto vecchio, qualche ſalſiccia freſca, e farete le fette lunghe quanto un dito; dopo taglierete nell' iſteſſa lunghezza quattro parti di eſſa lunghezza di ciaſcuna ſpezie, dopo le metterete in un piatto, finito che avete tutta la carne, e cotiche, farete intoſtare ſei uova, gli caverete il roſſo, e ſtritolato lo metterete nelli filoni, vi metterete anche una libbra di formaggio parmigiano grattato, mezza libbra di candito, e di limone, o cedro, e cipolletta, erbette tritate, mezza mollica di una pagnotta piccola ammollata prima nel brodo, e ſtritolata la getterete nella compoſizione, un pugno di capperi, ſale, ſpezierie dolci, e quattro roſſi d' uovi crudi, e diſoſſarete tutta la carne, che voi potrete levare dagl' oſſi di detta teſta, ed il cervello, e la lingua, che taglierete in filoni, come avrete fatto della carne freſca, e anche il cervello tritato, e meſcolato nella compoſizione, dove dopo ciò compita detta compoſizione la meſcolarete con una cucchiara di legno, ſino a tanto che ſia incorporato tutto inſieme; dopo prenderete la pelle della teſta, e la ſpanderete ſopra una tavola ben pulita, e vi aggiuſterete dentro di eſſa la compoſizione già preparata, che aggiuſterete bene per lungo della teſta, ſino a tanto che l' avrete compita bene, ma non tanto che divenga toſta, e che poſſa crepare nel cuocerſi; la cucirete da quella parte, in

cui l'avrete aperta con quadrello, che adoprano i calzolari, e dopo che l'avrete finita di cucire, la metterete in un corbuglione, che vuol dire in una marmitta grande, che possa ricever la testa, mentre prima di metterla al corbuglione, va messa la detta testa in un canavaccio pulito, e ben involtata. Si prende un canavaccio, si spande in una tavola con fette di lardo, presciutto, cipolla, spezierie, e sale, dopo sopra vi si mette, e si fa così al di sopra della testa, dopo di ciò si deve piegare il canavaccio, che deve stare per lungo, e la testa per traverso, e vi si mette la parte del canavaccio da capo, e da piedi, dalla bocca, e dalle corna, e rivoltata la testa con le due ale del canavaccio, ci vogliono due persone, una che stringa la lunghezza, e vada allentando il detto canavaccio, e l'altra che va involtando la testa, acciò sia bene stretta, a poco a poco vada legando fino a tanto che sia finito il detto canavaccio; dopo sia bene legato, e fatto come una mortarella di Bologna, ma però non bisogna fargli perdere la sua figura di testa di vitella; chi la lega bisogna, che abbia l'avvertenza di non fargli perdere la sua prima figura; dopo di ciò la metterete, come dissi, nella marmitta con tutti i suoi ossi, cipolla, garofani, una carota, sale, un mazzetto di erbette, uno stecco di cannella, e la farete bollire con acqua per cinque ore, dopo di ciò la caverete, e non leverete dal canavaccio, fino a tanto che non l'avrete da mandare in tavola: questa va messa in un piatto con erbette intorno a questo piatto; porta con le molte circostanze, sì di immarcature, o sia di diverse maniere nel mandare in tavola con una buona

ſimetría, mentre queſta immarcatura non rieſce neppure a tutti gli offiziali di cucina, atteſochè ci vuole una buona idea, e di aver veduto immarcare da un offiziale, che ſia eccellente in queſt' affare, e di queſti ſe ne trovano pochiſſimi.

Teſta di vitella, o di capretto al forno ripiena.

Si fa nell' iſteſſa maniera, ma dopo di averla leſſata in un canavaccio, e raffreddata, la caverete dal canavaccio, e l' aggiuſterete in quel piatto, che dovete mandare in tavola in queſta forma. Prenderete due uova, li sbatterete bene con un mazzetto di piume di coda di gallina, e andrete indorando tutta la teſta, e terrete in ordine pane grattato, formaggio parmigiano, e miſchierete inſieme ogni coſa, e ſpolverizzerete la teſta già indorata; dopo di ciò la metterete in fornello di campagna, o forno, in cui vi ſi cuoce il pane, per ſin a tanto che faccia la ſuperficie di color d'oro, dopo tornerete a far lo ſteſſo dell' indorare la ſopraddetta teſta, e dopo il pane grattato con il formaggio, tornandola di nuovo al forno, la caverete, e la laſcierete raffreddare, e pulito perfettamente il brodo del piatto, la manderete in tavola col brodo del piatto guarnito di roſſi d' uova triti, e chiare d' uova diviſe con erbette trite, e melagranati ſgranati ad uſo di moſaico, aggiuſtando il piatto attorno il ſuo brodo.

Occhi di vitella come si debbon servire.

Dopo di aver tolto il nero dell' occhio, e dato un bollo nell' acqua con sale, cavateli, e fateli raffreddare, dopo metteteli in una braisa fatta come quella, che è stata suggerita: dopo di ciò li caverete dalla braisa, e li metterete nel piatto ben pulito, e sgrasserete bene gli occhi, e vi metterete sopra il piatto una salsa al suco di limone, e sopra vi metterete gli occhi di vitella, e li manderete in tavola caldi.

Testa di vitella disossata dopo cotta, e imbianchita, e dopo disossata fatta in varie maniere.

Prendete la testa di vitella, o di capretto, fatela imbianchire, che quasi sia arrivata alla sua cottura, fatela raffreddare, dopo disossatela; le guanciole le potrete fare come la lingua di manzo alla Bolognese.

Testa di vitella, o di capretto in fracassè.

Prendete un poco di lardo raschiato, che non sia rancido, lo metterete in una cazzarola con un poco di cipolletta trita fina, e quando sarà liquefatto il detto lardo nel fornello, taglierete la testa in quarti, quanto la palma della mano, e la getterete nella cazzarola; dopo soffritta, vi metterete un ramajolo di brodo, e farete un mazzetto di majorana, e scorza di limone, e lo getterete in detta composizione: la lascierete cuocere giustamente,

e non di di più, la ſgraſſarete bene, e terrete in ordine un pugno di erbette trite fine, due, o tre roſſi d'uova sbattuti bene, e un limone tagliato per ſpremere nel fracaſsè, ma prima di tagliare il detto limone, gli gratterete la ſuperficie della ſcorza nelli roſſi d'uovo già preparati, e quando ſarà ora di mandarli in tavola, metterete un poco di brodo della teſta nelli roſſi, e li maneggierete, acciò ſian ben ſciolti; metterete la cazzarola al fornello, che vada gagliardo; mettete i roſſi dentro maneggiandoli in fretta, acciocchè non ſtraccino, mettendovi le erbette, e il ſuco di limone, mandatela in tavola calda: e la ſalſa deve eſſere lattagioſa; nell'iſteſſo modo ſi fanno i piatti di agnello ſpezzato, i pollaſtri, ed i piccioni.

Orecchio di vitella, o di majale in diverſe maniere.

Queſte ſi ſervono in diverſe maniere; prima le leſſerete col ſale, un mazzetto di erbette, cipolletta, majorana, ed una fetta della ſuperficie di limone; quando ſarà arrivata a debita cottura, la caverete, e la farete ſcolare bene dal ſuo brodo; biſogna avvertire, che prima di mettervi a far tale operazione, biſogna pulir bene l'orecchie, o ſian di vitella, o ſian di majale, e queſto vuole grande attenzione; dopo prenderete il lardo, e farete un battuto con erbette, majorana, cipolla, o pure aglio, lo farete ſoffriggere in una cazzarola, dopo vi getterete le orecchie, o in fette, o ſpaccate, come a voi più piacerà, e l'andrete meſcolando ſotto ſopra per ſino che ſia ben ſoffritto con ſale, e ſpezierie dolci:

metterete ivi un cazzarolo di ſuco: ſgraſſerete bene, e quando dovete mandare in tavola, vi sbatterete due roſſi d'uova con una preſa di farina ſtemperata col brodo dell'orecchio, e un poco di ſuco di limone, e la farete ſtringere con composizione, e la manderete in tavola calda; queſta orecchia può ſervire in più modi rifredda tagliata a filoni con ſopra erbette, pepe, aceto, ed olio dolce; può ſervire fritta indorata con uova calde; può ſervire anche arroſta, prima indorata, e poi con il pane grattato involtata in eſſo, e meſſa nella graticola ungendola a volta a volta con il butiro, o ſtrutto, va mandata in tavola calda; in queſta maniera van fatti i zampetti di porco, prima però diſoſſati, e poi fatti nella graticola; nell'iſteſſa maniera ſi manda l'orecchia, o teſta di vitella, o capretto con la ſalſa verde fatta come la detta teſta; in ſomma la teſta di vitèlla diſoſſata, e fatta leſſare nel modo ſuddetto ſi può fare in più modi, colla ſalſa in agreſto, con ſalſa in oliva verde, con la ſalſa di preſciutto colla ſalvia.

Orecchie di vitella, o di capretto, oſſia teſta col formaggio parmigiano.

Prendete l'orecchie di vitella, fatele imbianchire nell'acqua, come addietro vi deſcriſſi, e fatele ſcolare bene, dopo di ciò prenderete una cazzarola con due oncie di butiro, o di ſtrutto; la farete ſoffriggere con erbetta, timo, majorana, cipolletta trita; dopo vi metterete un mezzo bicchiere di vino bianco, ſale, ſpezieríe dolci; quando ſarà conſumato il detto vino, prenderete un cazzarolo

di ſuco ſtemprato con un pizzico di farina, getterete nella cazzarola, l'andrete meſcolando per ſino che ſi ſia alquanto denſata, diſgraſſatela bene, e mandatela in tavola calda con ſuco di limone, o aranci.

Cervello di vitella alla Marchigiana.

Prendete un cervello di vitella, mettetelo nell'acqua freſca, fatelo ſtare per un'ora nell' acqua; di poi gli leverete la pelle diligentemente, dopo lo laverete con altr'acqua freſca; e lo leſſerete in una cazzarola con un buon bicchiere di vino bianco, altrettanto di brodo, ſale, pepe ammaccato; farete un mazzetto di erbette, majorana, timo, e una cipolletta, e tutto farete bollire inſieme: dopo leverete il cervello, e farete un trito d'aglio, erbette, majorana, e un poco di butiro, o ſtrutto, quando ſarà ben ſoffritto, ma ſtate attento, che non ſi coloriſca l'aglio, mentre prenderebbe un cattivo guſto; dopo vi metterete giù il cervello, indi aggiungete un pizzico di farina, e andate rivolgendo il cervello diligentemente per la cazzarola, ma che non ſi disfaccia; dopo metteteci un cazzarolo di brodo con ſuco di limone, ſale, e ſpezierie dolci, ſgraſſatelo bene, e mandatelo in tavola caldo con la ſalſa aſciutta, e intorno erbette fritte; biſogna badare, che vi ſia poco ſale, mentre la ſalſa va quaſi aſciutta: queſto piatto vi può ſervire per un entrèe, e ſe in vece di di farlo con la ſalſa, lo friggerete con la paſtella, colla quale ſi friggono le frittelle di oſtia, in tal caſo può ſervire per un piatto di entremet.

Cervello di vitella al sole.

Farete cuocere il cervello con un poco di brodo, tre cucchiari di aceto bianco, un mazzetto di erbe, come quello della màttelotta, cotto che sarà tagliatelo in due parti per mezzo, e immergetelo nella sopra accennata salsa, fatelo friggere di buon colore, mandatelo in tavola con la salsa alla provinciale.

Coste di vitella alla polè.

Tagliate la costa della schiena di vitella, levateli l' osso di sotto alla costa, e la pelle, che sta distaccata, lasciate la costa attaccata alla carne lunga quanto porta il taglio di essa, tirate via la pelle, che sta attaccata alla costa, facendole restare asciutto l' osso lungo, quanto potete; dopo con un bastone, che terrete per bastonare gli alessi, batterete il magro, che sta attaccato alla costa ben fatto, che diventi piana, dopo di ciò prenderete una cazzarola con fette di lardo nel fondo, erbette, cipolletta, qualche tartufo, sale, e pepe dolce, tutto bene tritato fino, una fetta di limone senza scorza; coprite le fette di lardo con le coste, e parte del trito, e sopra le coste vi metterete il residuo del detto trito con altre fette di lardo, prima sale, pepe dolce, e poi le fette di lardo, fatele cuocere a fuoco lento sotto, e sopra; quando saranno cotte, levatele dalla cazzarola, scolerete dal suo suco, e levategli il grasso, che avrà fatto, e aggiustatele nel piatto, mettete alquanto di suco dentro alla cazzarola, e lasciategli dare un bollo, e dopo sgrassatelo bene, e

getterete la salsa nel piatto, in cui avrete aggiustato le coste, e nella salsa vi metterete un poco di limone, e leverete con diligenza le fette di limone, che avran bollito nella salsa, e la manderete in tavola calda.

Vi regolerete in tutte le qualità di cotolette sia di vitella mongana, sia di agnello, o capretto, le quali vanno aggiustate tutte nell' istesso modo, e di cocitura, e di salsa: pigliate le coste, metterete nel fondo di una cazzarola con quattr' oncie di butiro sotto, ed altrettanto alle coste di sopra; fatele cuocere a fuoco lento, voltatele di quando in quando nel suo suco; quando saranno cotte aggiustatele nel piatto, come se doveste mandarle in tavola; sgrasserete la salsa, stemprerete tre rossi d' uovo in un' altra cazzarola con erbette, un cazzarolo di brodo, una carota tagliata fina; staccate bene quello, che sarà attaccato nella cazzarola: fate unire nell' altra cazzarola tutto il brodo, e suco delle cotolette, e prima di metterci li rossi d' uovo vi farete cuocere la carota, e l' erbette, un poco di aceto, e pepe, quando saranno cotte le suddette robe, e che la salsa sia un brodo, che possa stringere li tre rossi d' uova, e che vengano tanto densi, metteteli giù, e maneggiateli in fretta, acciocchè non stracci, dopo gettatela nelle cotolette, e mandatela in tavola calda.

Cotolette di agnello, o capretto, o vitella.

Prendete lo schinale di agnello, o capretto, o mongana, tagliatelo nell' istessa maniera, che avete fatto in addietro delle coste di vi-

tella. Prendete una cazzarola con lardo battuto, aglio, e majorana, mettetelo in essa cazzarola, sopra vi metterete le cotolette con solo pepe dolce, e le farete soffriggere per fino a tanto che si fermano, e che restano sode; dopo le anderete mescolando sino a tanto che pigliano il gusto, dopo vi metterete un cazzarolo di brodo, e le lascierete cuocere alquanto, mentre non bisogna farle passare di cottura, attesochè si disfarebbero, non potrebbero servire per farle fritte; onde dopo averci messo il brodo, lasciandola bollire, vi metterete un poco di farina stemperata con acqua, in appresso vi metterete il pane grattato, e lo farete condensare; quando sarà stretto, le caverete, e le metterete in un piatto con la sua salsa ad ogni pezzo; aggiustandola sopra ben fatta, la lascierete raffreddare; ci porrete le uova secondo la quantità delle cotolette, e le sbatterete con sale, e un pizzico di farina: prenderete le cotolette, e le immergerete nell'uova, e tenete il pane grattato in abbondanza, per poi involgerle in esso: le lascierete stare così per fino che non sarà l'ora di servire in tavola. Fatele friggere di bel colore d'oro, e le manderete in tavola con la salsa sotto verde.

Cotolette di capretto, o di agnello, e mongana fatta in grigliè.

Si fa nell'istesso modo, solo che dopo di averle impannate si mettono nella graticola con sopra lardo di presciutto, o altro lardo di buona qualità con fuoco lento, servite con salsa di pignoli.

CAPITOLO VI.

DE' LEGUMI, ED ORTAGGI.

Piselli freschi.

Prendete i piselli teneri: passateli in una cazzarola con un'oncia di butiro, cipolla trita, e majorana, erbette, fatele alquanto soffriggere; dappoi mettete i vostri piselli nella cazzarola, e andateli rivolgendo per fino a tanto che s'incorpora, e piglia il gusto di piselli; dappoi vi metterete un buon cazzarolo di brodo, o suco, e cotti che saranno con la detta composizione, vi aggiungerete un altro cazzarolo di colì, e questa composizione serve per ragù, per pollastri, piccioni tritati a colore nella cazzarola, onde bisogna essere avvertito, che in questo ragù, pollastri, o piccioni, che dopo cotti, come avrete veduto nel capitolo degli umidi, disgrassati che saranno, vanno mischiati insieme, e mandati in tavola o sotto o sopra, dove più vi piacerà di metterli nel piatto carne, o pollastri che siano.

Fave tenere con la scorza.

Prendete delle fave con le teghe, che siano tenere, levategli il filo, che porta in mezzo con il suo spuntone, che tiene in cima, come

ſi farebbe a' fagioletti, dappoi fate bollire l'acqua in una cazzarola, e leſſatele con ſale, quando ſaranno alquanto arrivate di cottura, levatele, e fatele ſcolare in un crivello; queſte ſi poſſono friggere di graſſo, e di magro infarinate come il peſce, e mandatele in tavola calde: ſi fanno in umido per un piatto di entremet, prendendo una cazzarola con butiro di lardo, che non ſia rancido; metteteci in eſſo butiro majorana, erbetta, uno ſpico di aglio, mettetelo in una cazzarola, la quale metterete al fornello, quando ſarà fuſo metteteci le ſcafe di fava, che avete leſſate; fatele bene incorporare: di poi vi metterete un buon ramajolo di ſuco, o pure di buon brodo di tegame, e fateli prendere guſto con pepe dolce, e che ſia ſalato poco, e quando lo dovete mandare in tavola, vi metterete formaggio parmigiano grattato, e due roſſi d' uova sbattuti.

Mandolini alla Cremoneſe.

Avvertite ſempre, che il mandolino ſia tenero, o pure ſe è groſſo, fatelo in fette, levategli la mandola bianca, fate una colletta di farina, cioè prendete un buon pugno di farina ſecondo la quantità, che dovete ſervire, un cucchiaro di olio dolce, un cucchiaro di vino bianco, e ſale; meſcolate bene ogni coſa con un poco di acqua, fate la paſtella, che non ſia tanto liquida, nè toſta, mettete dentro i mandolini, friggeteli con butiro, o diſtrutto, o in olio, ſe è di magro; mandateli in tavola con zucchero ſopra, ed erbette fritte.

Torta di piſelli.

Prendete i piſelli, e regolatevi, come in addietro nel lavare il piſello, e tenerlo a molle nell'acqua freſca, prendete butiro, o raſchiatura di lardo vicino alla cotica, fatelo paſſare in una cazzarola con cipolletta, e preſciutto trito fino, tagliato a dadi, majorana trita, tutto inſieme ſoffritto; dopo di ciò mettete li voſtri piſelli nella cazzarola; fateli ſoffriggere bene con la detta compoſizione, ſino a tanto che ſi comincia aſciugare; ſubito vi metterete un buon ramajolo di ſuco colato, laſciandolo cuocere il piſello a ſua cottura, poi vi metterete un quartino di latte ſtemperato con un pizzico di farina, acciocchè non vi ſtracci, dopo di ciò ſtemprerete quattro roſſi d'uova, maneggiandoli diligentemente con la cucchiara di legno ſino a tanto che ſi ſia ſtretta la detta compoſizione, laſciandola ſtare a raffreddare per ſino a tanto che non avrete in ordine la paſta a sfoglia, o a vento, che in ordine vi ſi darà la maniera da manipolarla.

Turbante di piſelli, o timpalle che ſia.

Prendete i piſelli, che vi baſtino per empire il voſtro turbante, o timpalle, metteteli a molle in acqua freſca; dopo fate un trito di cipolla, erbette, majorana, indi prendete una cazzarola con butiro oncie tre, ſecondo la quantità, che dovete fare per compire il turbante, o timpalle. Mettete al fuoco la cazzarola con il detto butiro, e fatelo ſcaldare,

metteteci giù il trito con una fetta di prefciutto, lafciandolo andare così per fino che fia ben foffritto; mettete in effa cazzarola i pifelli, fateli foffriggere, dopo di ciò terrete in ordine animelle ben foffritte con butiro, indi vi metterete un cazzarolo di buon fuco, lafciando prendere il fuo gufto, dopo mifchierete le animelle con li pifelli, e farete prendere il fuo gufto infieme, con aggiungere più fuco. Prenderete fei roffi d' uova sbattuti bene infieme, metteteli nelli pifelli, mifchiateli, e tenete il voftro turbante unto col butiro, e fpolverizzato con pane grattato; gettate in effo la compofizione, e mettetelo fopra la cenere sboglientata fotto, e fopra con un coperchio con l' ifteffa cenere, fatelo infodare, mandatelo in tavola caldo, e rovefciatelo in un piatto con pulizia.

Scafe di fave in fcorza tenera.

Prendete le fave tenere, levatele il fuo attaccaglio, la punta, e il filo, che porta giù per il fuo fchinale, fatela leffare nell' acqua con fale, mettetela a fcolare: dopo di ciò prendete una cazzarola con un' oncia di butiro, paffatela al fornello con un poco di timo, e majorana, fpezieríe dolci, e un poco di colì; afciuttato che fia, mettetelo a raffreddare, sbatterete uno, o due uova con fale, infarinate le teghe delle fave, e immergetele nell' uova, friggetele di buon colore; mandatele in tavola calde; ferve per un piatto di entremet; nell' ifteffa maniera, dopo di averla fritta, fi ritorna a mettere nella fteffa falfa, con cui è ftata cotta, folo che vi metterete un roffo d' uovo sbattuto per fare che

la ſalſa divenga denſa, aggiuſtatela con ſimetría. nel piatto, e ſopra vi getterete la ſalſa.

Carcioſi fatti in varj modi.

Prendete i carcioſi, levategli le brancie dure per ſino che arriva al tenero, ſpaccateli in quarti, e ſe ſono paſſati levategli il pelo, metteteli ſubito nell' acqua freſca, acciocchè non divengano neri, leſſateli con acqua, e ſale; non li fate paſſare di cottura, che ſi ſtaccherebbero tutte le foglie, dopo ſcolateli, e ſubito ſcolati, tenete un mezzo limone in ordine, e ſpremetelo ſopra alli carcioſi in un paſſabrodo, o crivello, dove li avrete meſſi a ſcolare; andateli rivolgendo ſotto e ſopra, acciocchè il ſuco di limone vada per tutto a colpire le parti del carcioſo, acciò non diventi nero, e così vi reſterà ſempre bianco, e laſcierete ſtare così per ſino che non ſarà bene ſcolato dell' agro di limone; quando li dovete friggere l' infarinerete, e li friggerete con il butiro, o olio che ſia, avvertite però, che ſia arrivato al ſuo punto di colore; altrimente vi s' imbeveranno di butiro, e ſe li friggerete con olio, ſaranno inzuppati d' olio, e ciò ſarà un gran diſonore per quelli, che debbono mandare in tavola un piatto così buono, e va mandato in tavola caldo con ſalvia freſca, e fritta con i carcioſi.

In queſta iſteſſa maniera ſi friggono i carcioſi indorati ad uſo di cervelli, prima s' infarinano, e dopo s' indorano, come ſi fa il cervello.

Carciofi ripieni, e naturali fatti in umido.

Prendete i carciofi, e interiteli, e dopo levate il mezzo del carciofo con un coltellino fino, tagliateli sino al fondo, lasciandogli un buco grande quanto un dito, dopo lessateli, come in addietro, con sale, e poi scolateli bene, prendete un poco di presciutto, un' oncia di lardo buono, una mezza libbra di poppa di vitella, pistate bene ogni cosa cipollette, erbette, e majorana: affinata che sia, metteteci uno, o due rossi d' uovo, sale, spezieria, e un poco di formaggio parmigiano, empite i vostri carciofi, indorateli, friggeteli di buon colore; in appresso prendete una cazzarola, dove metterete un ramajolo di buon suco, ed un altro mezzo di colì: li farete bollire per mezzo quarto d'ora, quando li dovete dare in tavola, sgrassate bene la salsa, metteteci un rosso d' uovo sbattuto, e mandateli in tavola caldi.

Carciofi al pane.

Prendete i carciofi, e fateli nell' istesso modo lessare, e inteneriti, ed empiti, dopo indorati, dopo grattateli il pane rivolgendoli in esso, quando li dovete mandare in tavola friggeteli, mandateli in tavola caldi; se li volete di magro, si fa con il brodo di pesce, o con il suco di pesce; per la farza per empirli disfarete un merluzzo in vece della zinna, sale, mollica di pane molle, erbette, majorana, ed un alice in vece di presciutto, ed una chiara d' uovo, pepe dolce, e pochissimo sale.

Fichi immaturi per fritto.

Prendete i fichi immaturi, fateli bollire in acqua in ſino a tanto che con uno ſpillone piccandoli, ſi laſcia da eſſi; queſto ſarà ſegno, che il fico ſarà arrivato alla ſua cottura, dopo di ciò fateli ſcolare, e fate il ſoffritto, come i carciofi, e queſto frutto può ſervire per fritto, e per umido, regolatevi ſecondo la doſe dei ſopraddetti carciofi, ſervendovene in diverſe maniere.

Noci immature.

Prendete le noci verdi nel principio di giugno, e nel fine di maggio; leſſatele come i carciofi, e fichi, ſervendoſi dell'iſteſſo metodo, e poſſono ſervire tutti per piatti di entremet.

Conſerva di pomi d'oro, o ſienò melanzani.

Il pomo d'oro è un frutto aſſai vantaggioſo per la cucina, e di buon guſto, o ſia per ſalſa, o per mineſtre, come in addietro vi dimoſtrai nella zuppa di riſo, e per la ſalſa di aleſſo di peſce: dunque prendete il pomo, fatelo cuocere in una cazzarola a fuoco lento, ſolo che lo ſpaccarete in mezzo, e laſciatelo andar così cuocendo per ſino che divenga tutto disfatto; dopo paſſatelo nello ſtaccio con una cucchiara di legno: paſſato che ſia bene, tornate a farlo bollire a fuoco lento, fatelo ſtringere aſſai; queſta conſerva mettetela in un vaſo di terra ben verniciato, e

freddato che ſarà, copritelo con una carta ben chiuſo con ſpago, mettetelo in luogo aſciutto, e l'eſtate in luogo freſco, e che ſia aſciutto. Di queſta conſerva vi potete ſervire per zuppe, e ſalſe, quando non ſi trovano più freſche a ſuo tempo.

Fagioletti freſchi, e teneri.

Prendete i fagioletti teneri, levategli gl'attaccagli, e lo ſpino di cima, e il filo, che porta di quà, e di là, fateli leſſare con acqua, e ſale, fate un piſto di cipollette, erbette, e majorana; prendete una cazzarola, mettetevi due oncie di butiro, fate ſoffriggere in un fornello il tutto, dopo tagliate in tre lunghezze i fagioletti, e fateli ſoffriggere colla detta compoſizione con ſale, ſpezierie dolci, dopo vi metterete un cazzarolo di buon ſuco colato, ſe è di graſſo, ſe è di magro, il ſuco di peſce, laſciandoli cuocere bene, quando li dovete dare in tavola, ſgraſſateli bene, e sbatteteci due roſſi d'uova, metteteli nelli fagioletti con un poco di formaggio parmigiano grattato, mandateli in tavola con pulizía.

Fagioletti alla Parmigiana al brulé.

Prendete de' fagioletti, leſſateli, come avete fatto in addietro; paſſateli nell'iſteſſo modo con butiro, erbe di odore, e ſuco, fateli cuocere, dopo fateli ſcolare della ſua ſoſtanza, indorateli con uova sbattuti, e dopo con il pane grattato, infarinateli, e friggeteli come il peſce di fiume con butiro; ſe è di vigilia con l'olio buono: poſſono ſervire di

graſſo, e di magro, e poſſono ſervire per un piatto di entremet.

Fagioletti in altra maniera.

Prendete i fagioletti, fateli come alla prima, baſta che dopo cotti nella ſalſa accennata li aggiuſtiate in un piatto. Il piatto ſia untato con il butiro, e aggiuſtando i fagioletti con una buona ſimetría, cioè una fila di fagioletti con un ſuolo di formaggio parmigiano grattato; finito che ſarà di condire i detti fagioletti, metteteci ſopra la ſalſa, che vi reſta della cottura dei fagioletti con ſopra altro formaggio, dopo metteteli al fornello di campagna, o pure in una teglia con fuoco ſotto, e ſopra, mandateli in tavola caldi, e con pulizia intorno al piatto.

Fagioletti teneri ſerviti per piatti di erbe.

Pulite bene i fagioletti de' ſuoi attaccagli, e del ſuo ſpino, e del filo, che portan di quà, e di là, fateli leſſare giuſtamente, e aggiuſtateli nel piatto con ſimetría; prendete due alici, pulitele bene di ſcaglia, e ſpina, tritatele con il coltello; dopo di ciò prendete erbette, e majorana, un ſpico d' aglio, tritate ancor queſto da parte, ſtemperate l' alice, o ſardella con aceto, dopo miſchiate ogni coſa inſieme, e gettate ogni coſa ſopra ai fagioletti con olio dolce; mandateli in tavola in inſalata aggiuſtati con buona ſimetría per un piatto di entremet.

Zuppa di viſciole, o ſia ſorta di griotte.

Prendete le viſciole, pelatele dalla ſua pelle di fuori, e levategli i ſuoi oſſi, mettetele in una cazzarola con una metà di vino, e una metà d' acqua, e fatela bollire, ma biſogna aver giudizio di metterci il vino, e l' acqua, che ſia aggiuſtato alle viſciole; altrimenti verrebbe una zuppa o troppo inſipida, o troppo conſiſtente; in tal caſo perderebbe il ſuo guſto; una libbra, e mezza di viſciole ci vogliono due tazze di vino, altrettanto di acqua, e cinque oncie di zucchero bollito tutto inſieme; dopo di ciò prendete un pane, levategli la ſuperficie della croſta con il grattacaſcio, sbugatela in mezzo di ſopra, e levatele tutta la mollica, bruſtolitela, dopo mettetela in un piatto, e ſopra vi getterete le viſciole con la ſalſa, facendola raffreddare, e aggiuſtando bene con ſimetría le viſciole ſopra il pane, e d' intorno; mandatela in tavola raffreddata, che ſerve per un piatto di entremet.

Croſtini di viſciole.

Farete ſciroppare le viſciole, come quelle della zuppa, ma con meno acqua, e vino, il zucchero però lo ſteſſo, e che reſtino con poco brodo, atteſochè debbonſi paſſare dopo cotte per ſtaccio, e debbono eſſere conſiſtenti alla marmellata delle viſciole, per poterla mettere ſopra alli croſtini, dove dopo paſſata per ſtaccio, vi aggiungerete un poco di odore di limone, prenderete il pane, e farete le fette alla groſſolana, le ridurrete dopo il taglio di un muſtacciolo, formando nel piatto

una ſtella, abbruſtoliteli nella graticola, e quando dovrete mandare queſto piatto in tavola, metterete la marmellata di viſciole ſopra alli croſtini preparati con buona ſimetría, e pulizía; queſto piatto ſerve per un piatto d' entrée.

Viſciole per fare le torte.

Le viſciole ſi puliſcono dalla ſua pelle, e oſſi, e ſi ſiroppano ſtretto, come avete fatto le viſciole delli croſtini, ſolo che dopo di averle cotte, le metterete a ſcolare, e quando le dovrete mettere in paſta, le ſpolverizzarete con zucchero, cannella, e grattatura di limone.

Il modo, e la maniera d'imparare a fare le paſte di diverſe ſorti, ſi diſcorrerà nel Capitolo della paſticciería: ora delle zucchette, e zucche in diverſe maniere in graſſo, e in magro, zucchette ripiene, che ſervono anche da friggere.

Prendete le zucchettine piccole di poterle vagare, e levare i ſuoi ſemi, e dargli una raſchiatura per levargli la ſuperficie leggermente verde; dopo gli darete una piccola preleſſata; indi mettetele a ſcolare con il buco di ſotto, acciò con più facilità reſtino aſciutte; farete l'empitura in queſta maniera. Prendete un poco di zinna, o ſia poppa di vitella, una fetta di preſciutto, triterete il tutto finiſſimo inſieme con erbette, majorana, ed un piccolo pezzetto di cipolla, ſale, ed un poco di ſpeziería dolce; impaſtate bene ogni coſa, di poi prendete due roſſi d'uova duri con un pugno di formaggio parmigiano grattato, e due, o tre roſſi d'uova crudi, una

mollica di pane ammollato nel brodo, e ſpremuto aſſai, del tutto ne farete una paſta, che ſia ben maneggiata, e bene affinata con il coltello, compite le voſtre zucchette, infarinatele, e indoratele, come ſi fa il cervello, e friggetele; di poi prendete una cazzarola, in cui metterete le voſtre zucchette preparate con il ſuco, laſciatele bollire per meno di mezzo quarto d' ora; sbattete uno, o due roſſi d' uova, ſtemperateli con la ſalſa, nella quale hanno bollito le zucchette, e ſtringete la ſalſa con i detti roſſi, mandatela in tavola ben ſgraſſata, e calda.

Queſte zucchette poſſono ſervire fatte ripiene, e fermate con colì, o ſuco come queſto piatto preſente, facendole freddare, e ſcolare dalla ſua ſalſa, e dopo tagliate in fette ſi tornano ad indorare, e friggere ad uſo di cervello; ſi poſſono anche dopo indorate infarinare con il pane grattato, e friggerle, che ſian di buon colore. In queſt' iſteſſa maniera ſi poſſono fare le zucchette di magro, che in vece della farza di zinna, ſi prende qualunque peſce, che ſian bene levate le ſpine, e ſcaglia; in vece del preſciutto vi ſi mette il tarantello; del rimanente ci va tutto: ma ſe s' incontra di vigilia non ſi poſſono fare.

Zucchette in diverſe maniere.

Prendete le zucchette, fatele della groſſezza di mezzo dito, fate un trito di erbette, cipolla, majorana, ſoffriggetelo in una cazzarola con olio dolce, dopo gettateci le fette delle zucchette con ſale, e pepe dolce, fatele cuocere a giudizio, acciocchè non ſi disfac-

cino, e che non divengano una polenta, metteteci il brodo di pesce, dappoi vi farete la salsa di pignoli, sgrassatela bene, e mandatela in tavola calda con pulizía.

Zucchette fritte di vigilia.

Fettate le zucchette della grossezza di un scudo, mettetele in un piatto di terra, spolverizzatele di sale, lasciandole stare in fusione per un' ora, dappoi levatele dal sale, spremetele con le mani, e rimettetele nell' acqua fresca, lasciatele stare per una mezz' ora, indi tornatele a spremere, e mettetele in un crivello per fino che dovete friggerle, e mandarle in tavola; infarinatele bene, e friggetele, e quando le cavate, spolverizzatele di zucchero, mandatele in tavola calde, e ben fritte; vi si può friggere la salvia per dargli l' odore.

Zucchette alla Tedesca.

Prendete le zucchette, fettatele come il salame, mettetele in fusione nell' acquavita concia, o pure rosolino di anisi, ma che sia gagliardo, per lo spazio di due ore, dopo scolatele, e fate una pastella, come quella delle frittelle di obbiadi, immergetele in essa pastella, friggetele di bel colore, spolverizzatele con zucchero, mandatele in tavola calde, e con pulizía.

Zucca in varie maniere.

Prendete la zucca, pulitela dal ſeme, e dalla ſcorza, fettatela a dadi: fate un ſoffritto di cipolla, erbette, majorana, e baſſilico, tritate ben fino ogni coſa: prendete una cazzarola, metteteci due oncie di butiro, ſale, e ſpezieria dolce; quando ſarà quaſi cotta, prendete il piatto, che dovete mandare in tavola: untate il fondo di eſſo col butiro, e formaggio parmigiano grattato; venite aggiuſtando un ſuolo di zucca, ed un ſuolo di formaggio con ſimetria; finito che ſarà, sbattete un uovo con ſale, indorate bene tutta la zucca, e incaſciate ſopra l'indoratura pulitamente, pulite il contorno del piatto, mettetelo al fornello di campagna con il fuoco ſopra, acciocchè faccia il brulè, mandatelo in tavola caldo, queſto piatto ſerve per un entrée.

Zucca in frittata.

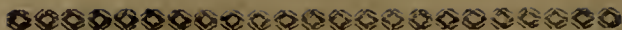
Prendete la zucca, leſſatela col ſale, dopo fatela ſcolare per un'ora buona, paſſatela per lo ſtaccio; in appreſſo grattate il formaggio parmigiano, sbattete ſei uova con un poco di ſale, indi prendete la zucca, e miſchiatela negl'uovi, ed unirete con la cucchiara la zucca, e l'uova, e mettete il butiro liquefatto in eſſa compoſizione con il formaggio parmigiano grattato, e ſempre meſcolate, acciò ſi uniſca bene, prendete una padella pulita, e che ſi ſtacchi, metteteci un poco di butiro, ſcaldatelo bene ſintantochè ſtimate, che ſia arrivato a poter ſtringere le uova; dopo inchinate la padella tutta da una parte, accioc-

chè vì venga la frittata all' uſo di un picone, rivoltatela nel medeſimo ſtile, e badate, che non vi ſi attacchi, che potrebbe prendere di fumo: quì io non poſſo mettere la doſe giuſta di tutto quello, che in eſſa frittata vi va: onde vi potere regolare dalle perſone, che la debbono mangiare, e va calda.

Zucca alla polenta.

Leſſate la zucca, come avete fatto in addietro con ſale, e ſcolata che ſarà, prendete una cazzarola, e la paſſerete in eſſa con butiro oncie due, e baſſilico, ſale, e due garofani in polvere, laſciandola ſoffriggere, dopo paſſatela nello ſtaccio aſciutta; indi untate una cazzarola al fondo, ed intorno, prendete una carta bianca, tagliatela quanto ſarà largo, e rotondo il fondo di una cazzarola, untatela ſotto, e ſopra, dopo mettetela al detto fondo, ſpolverizzate il di dentro della cazzarola con pane grattato; dopo prendete una libbra, e mezza di zucchero ſetacciato, dodici roſſi d' uova, ott' oncie di formaggio parmigiano, e due oncie di butiro, e miſchiate ogni coſa, dopo gettatelo nella cazzarola, mettete la detta cazzarola con cenere sboglientata ſotto, ed intorno, e ſopra con un coperchio con della cenere ſuddetta, quando ſarà fermata, roveſciatela ſottoſopra in un piatto, mandatela in tavola calda con pulizía, che ſarà di buon guſto.

Zucca alla Piemonteſe di graſſo.

Prendete la zucca, pulitela, e tagliatela a dadi, paſſatela in una cazzarola con butiro, cipolletta, baſſilico trito: ſoffritta che ſarà, mettete nella cazzarola la zucca con ſale, cannella ſpolverizzata, laſciandola cuocere, ma che non ſi disfacci, dopo prendete un'altra cazzarola con tre oncie di butiro, dove metterete un pizzico di farina, e la farete colorire al fornello color di cannella, miſchiandola ſempre con cucchiaro di legno, metteteci un cazzarolo di buon colì, che vi divenga una ſalſa piuttoſto denſa, ritiratela dal fuoco, e untate il fondo del piatto, che dovete mandare in tavola; ſpolverizzate il primo ſuolo col formaggio parmigiano grattato, e farete un ſuolo di detta zucca, e con un ramajoletto vi metterete la ſalſa, così andrete facendo fintantochè avrete terminato la zucca, poi prendete due uova, sbatteteli bene, e con il pennello di piume indorateli ſopra, e d'intorno, e dopo ſpolverizzateli con altro formaggio ſopra, e d'intorno, mettetela al forno, acciò facci la croſta; vanno mandati in tavola caldi puliti bene d'intorno al piatto.

CAPITOLO VII.

DELLE CREME.

Crèma N. 1.

Prenderete un quartino di latte, quattro oncie di zucchero, ed altrettanto di pana di latte, ossia fior di latte, fatelò bollire insieme, facendolo consumare tre quarti, mettetelo a raffreddare, finchè sentite con il dito di poter soffrire il suo calore; prendete un limone, o cedrato, raspatelo nella crema, dopo passatelo o nella stamigna, o nello staccio fino, prendete il piatto, che dovete mandare in tavola, mettetelo sopra la cenere calda, versate la crema sopra detto piatto, copritela con un coperchio, mettetevi sopra altra cenere calda, lasciatela stare fino che si-sia fermata la crema; dopo portatela a raffreddare, e mandatela in tavola fredda.

Crema N. 2.

Prendete una cazzarola, mettetevi un piccolo pugno di farina, due oncie di candito, tre oncie di zucchero, stemperate il tutto con otto rossi d'uova, mettete le chiare dell'uova da parte in una catina di terra verniciata, ed i rossi, zucchero, farina, sbattete bene

ogni cosa insieme con candito; vi metterete una libbra, e mezza di fior di latte, ed un quartino di latte, fate cuocere questa crema sopra il fuoco maneggiandola sempre, acciocchè non si attacchi al fondo, per fino che divenga stretta, allora ritiratela dal fuoco, lasciandola stare così; sbattete le chiare con un mazzetto di vetica, acciocchè vi faccia una bella schiuma, e per osservare quando sarà arrivata al suo essere questa schiuma, prendete una cucchiara di legno, mettetela in mezzo alla schiuma, se si terrà in piedi, sarà segno che sarà arrivata; avvertite, che per fare ogni sorte di creme vi vogliono uova fresche, mischierete detta schiuma nella composizione, mescolando bene ogni cosa, e la metterete nel piatto, che dovrà servirvi per mandare in tavola, versandovi sopra la crema, e sopra la crema il zucchero spolverizzato, coprendola bene, e mettendola al forno, e quando sarà bene elevata, fatela agghiacciare; mandatela in tavola.

Crema N. 3.

Prendete otto rossi d'uova, che stemprerete con due cucchiari di farina, scorza di limone, candito tritato fino, un quartino di panna di latte, tre oncie e mezza di zucchero: indi prendete tre oncie di buona midolla, che farete disfare sopra il fuoco, passatela per la stamigna, o staccio, mettete questa midolla nella crema, fatela cuocere al formello, come in addietro avrete fatto, sbattete le chiare, mischiate ogni cosa, mettetela nel piatto, e quando è cotta, prendete alcune piume, che immergerete nel butiro caldo, e

le passerete leggermente sopra la crema, e subito vi getterete dei diavoletti (1) sopra.

Crema N. 4.

Prendete due uova intieri, e quattro rossi, e li stemprerete con un buon pizzico di farina, un quartino di panna di latte, due marzapani franti, scorza di limone, candito tritato fino, tre oncie di zucchero, mettete il piatto, che dovete mandare in tavola sopra di un fornello con fuoco lento: prendete la crema, che sia stata bene sbattuta, mettetela nel piatto: quando sarà cotta, infuocate la palletta, e passatela sopra la crema, dopo fatela raffreddare, e mandatela in tavola.

Crema N. 5.

Prendete una cazzarola, sbatteteci sei rossi d'uova, tre oncie di zucchero, una presa di farina, gettatevi un limone per dargli odore, dopo gettateci un quartino di latte, tenete in ordine il piatto, che dovete mandar in tavola: metteteci un piccol pane, prima levategli la superficie della crosta con il grattacascio, vuotatelo dalla sua mollica, mettetelo in fusione nel latte per un quarto d'ora, dopo mettetelo a scolare, indi inzuccheratelo dentro, e fuori, mettetelo nel detto piatto, stringete la crema al fornello; gettate sopra al pane la crema, lasciandola raffreddare, dopo prendete le chiare, e sbattetele bene, come avete fatto in addietro la schiuma; mettete questa schiuma mezz'ora prima di mandarla

(1) *Sono confettini di varj colori.*

in tavola ſopra la crema, aggiuſtandola ad uſo di un paſticcio; mettetela al forno, che ſia alquanto caldo, metteteci dei diavoletti, fatela inſodare al forno, e poi mandatela in tavola con pulizía; avvertite, che dentro a queſta ſchiuma vi ſi mette, dopo sbattuta, due oncie di zucchero ſetacciato, e bene sbattuto con la ſuddetta ſchiuma.

Crema N. 6.

Mettete in una cazzarola un quartino di vino bianco, una ſcorza di limone, un pizzico di coriandoli, un piccolo pezzo di cannella, tre oncie di zucchero, fatelo bollire a fuoco lento per un buon quarto di ora: ſtemperate in un' altra cazzarola un cucchiarino da caffè di farina, con ſei roſſi d' uova, mettete in appreſſo a poco a poco il vino già fatto bollire, allorchè è mezzo freddo, paſſate il tutto alla ſtamigna, e fate cuocere queſta crema in quel piatto, che voi dovete mandare in tavola ſopra di una cazzarola con acqua bollente, e coprite la cazzarola con il piatto, in cui avrete meſſo la crema; quando sarà ſtretta, la leverete dalla cazzarola, fatela raffreddare, e mandatela in tavola.

Crema N. 7.

Prendete otto roſſi d' uova, che ſtemprerete con due cucchiari di farina, tre oncie di cedro candito trito fino, tre oncie di fior di latte, quattr' oncie di zucchero; dopo prenderete tre oncie di midolla di vitella, e la farete liquefare ſopra il fuoco, e la paſſerete alla ſtamigna, e metterete queſta midolla li-

quefatta nella crema: fatela cuocere per una mezz'ora, indi ritiratela per mettervi gli otto bianchi di uova, prima però sbattuti ad uso di fiocca; mettete questa schiuma in essa crema, maneggiatela; dopo prendete il piatto, che dovete servire in tavola, minestratela in esso, fatela cuocere al forno, sotto il piatto metteteci un coperchio di tortiera per poterla cavare dal forno; quando sarà cotta, prenderete un pennello di piume, che immergerete nel butiro caldo, e lo passerete leggermente sopra la crema, e mettete subito i diavoletti sopra, servitela fredda.

Crema N. 8.

Prendete sei uova, due intieri, e quattro rossi, che stemprerete insieme con un cucchiaro di farina, cinque oncie di fior di latte, un marzapane infranto, due oncie di cedro candito tritato fino, tre oncie di zucchero, e sette di latte, e quattro cucchiari a bocca di suco senza sale; mettete un piatto, che abbia alquanto di fondo sopra una cazzarola, che bolla al fornello, mettetevi sopra il piatto, copritelo, e quando sarà fermata la crema, levatela, e fatela rifreddare, passategli sopra la palletta infocata, e mandatela in tavola.

Crema N. 9.

Prendete un pane, levategli la crosta sotto, e sopra con diligenza, ma prima di dividerlo bisogna levargli la superficie con il grattacascio diligentemente; dopo di ciò prendete un quartino di latte, metteteci a molle le croste, che avrete aggiustate, per un quarto d'ora la-

ſciatele ammollare, dopo cavatele, e fatele ſcolare in un crivello, rivoltate il di ſotto della mollica, acciò poſſa ſcolare bene; prendete poi una cazzarola, dove metterete due piccioli cucchiari di farina, che ſtemprerete con ſette roſſi d'uovo, tre marzapani infranti, tre oncie di cedro candito, tre oncie di zucchero, una mezza libbra di fior di latte, fate cuocere il tutto inſieme per un quarto d'ora in un fornello, dopo ritiratelo dal fuoco; quì ſopra ho detto, che ſi faccia cuocere la compoſizione di detta crema per un quarto d'ora, ma biſogna ſtare attento, cioè quando ſi vede, che la cucchiara, con cui ſi va meſcolando la crema, mentre ſi cuoce, reſta verniciata ſtretta, queſto è il ſegno, che la crema ſia arrivata, e ſervirà per tutte le altre creme, che ſi fanno ſtringere nel medeſimo metodo di queſta crema, gettatene una parte di ſopra al piatto, che dovete mandare in tavola, prendete le croſte del pane di ſotto della pagnotta, che avete meſſo a molle nel latte; mettetele ſotto la crema, dopo vi getterete un altro poco di crema alla croſta del pane, e tornerete a mettere ſopra la crema il coperchio di ſopra del pane, che formerà la pagnotta, come foſſe intiera, e tornate a mettere il reſiduo della crema ſopra la pagnottina formando con la crema un'elevazione tonda, come la pagnotta; dopo mettetela al forno per una mezz'ora ſecondo il calore, che avrà il forno; mentre vuole un calore adattato alla crema, dopo cavatela, e tenete in ordine la ſchiuma delle chiare d'uova, che avrete levate dalli ſette roſſi, che hanno ſervito per la detta crema, e queſta ſchiuma la metterete dentro al piatto, ſenza guaſtare la forma della

pagnotta: metteteci il zucchero ſpolverizzato intorno alla ſchiuma, dopo tornate a metterla al forno, finchè venga di un bel colore di cannella chiara, e mandatela in tavola: la ſchiuma, che deve ſervire ſopra le creme, e in altre coſe per abbellimento, biſogna, che le chiare degl' uovi ſiano freſche, e vanno sbattuti con un mazzetto di vetica inſino a tanto che una cucchiara di legno meſſa in mezzo delle chiare non ſi tiene in piedi in mezzo di eſſe, e allora ſarà ſegno, che ſiano arrivate, e allora vi metterete due oncie di zucchero ſpolverizzato paſſato per ſtaccio, e tornate a sbattere di nuovo ſintantochè ſia incorporato il zucchero nella ſchiuma, e poi formateci nella ſchiuma quello, che voi volete, e finito che avrete, mettete ſempre un poco di zucchero ſpolverizzato ſopra alla ſchiuma, e mandatela in tavola.

Crema N. 10.

Prendete una cazzarola con un quartino di latte, tre oncie di zucchero, un' oncia di cedro candito, un' oncia di acqua di cedro; fatela bollire per mezzo quarto d' ora, dopo ritiratela dal fuoco per metterla a raffreddare, ſtemperate in un' altra cazzarola un cucchiaro di farina, ſei roſſi d' uova, i di cui bianchi metterete a parte in un vaſo di terra; meſcolerete la detta compoſizione con la cucchiara di legno; avvertite, che i roſſi ſi debbono sbattere ſoli, e quando ſaranno bene affinati con la farina, metteteci il zucchero già detto, e in appreſſo il latte, ſempre anderete maneggiando, acciocchè non facci alcun granello nella compoſizione; di poi per maggior cau-

tela paſſatela allo ſtaccio, tornatela a far cuocere al bagnomaria, che ſi mette ſopra di una cazzarola, che bolla con acqua al fornello, ſopra di eſſa vi ſi mette il piatto, che dovete mandare in tavola con la crema, dove metterete ſopra la compoſizione; e quando ſarà ferma, levatela, e fatela raffreddare, mandatela in tavola con pulizía; ſe volete far con più guſto queſta crema, e di bella veduta, sbattete le chiare degli uovi, che avète levate dai roſſi, come avete veduto nella crema a piccioli pani, e con l'iſteſſa regola farete la ſchiuma, e la metterete ſopra la detta crema ad uſo di una piramide, dopo ſpolverizzatela con il zucchero, e mandatela in tavola tale quale.

Crema N. 11.

Mettete in una cazzarola una tazza e mezza di vino bianco, una fetta di ſcorza di limone, ma la ſemplice ſuperficie della ſcorza per dargli odore, un pizzico di coriandoli ammaccati, tre oncie di zucchero, farete bollire ogni coſa inſieme a picciolo fuoco per un buon quarto d'ora; ſtemperate in una cazzarola un cucchiaro da caffè di farina, con ſei roſſi d'uovo, ſtemperateli a poco a poco col vino già fatto bollire, allorchè ſarà mezzo freddo, paſſatelo dappoi allo ſtaccio, o ſtamigna, indi fatela cuocere al bagnomaria, come le altre creme, che avete in addietro imparate, e quando ſarà ferma, levatela, e mettetela al freſco, dopo mandatela in tavola con pulizía.

Crema N. 12.

Mettete in una cazzarola un quartino di latte, una ſuperficie di ſcorza di limone largo due dita, un pizzico di coriandoli ammaccati, un pezzo di cannella, tre oncie, e mezza di zucchero, due grani di ſale; fate bollire ogni coſa al fornello per mezzo quarto d'ora; dopo ritiratela dal fuoco, e fatela freddare, e la paſſerete allo ſtaccio, dappoi prenderete un'altra cazzarola, dove metterete un pizzico di farina, che ſtemprerete con ſei roſſi d'uovo, che verrete ſciogliendo con il latte a poco a poco, dopo prenderete il piatto, che dovete mandare in tavola; mettete la compoſizione ſopra il detto piatto, fatela bollire in una cazzarola al forno con acqua, ſopra mettete il piatto della crema, quando ſarà ferma, fatela raffreddare, e poi mandatela in tavola con pulizía.

Crema N. 13.

Prendete una cazzarola, mettetevi dentro un quartino di latte, due oncie di caffè bruſtolito, e piato, mezz' oncia di cioccolata, fatela cuocere al fornello per un mezzo quarto d'ora, dopo paſſatela per la ſtamigna, laſciatela raffreddare; poi prendete un'altra cazzarola, dove metterete tre oncie di zucchero, ſei roſſi d'uovo, un pizzico di farina, sbattendo bene ogni coſa in eſſa cazzarola; poi prendete la compoſizione del caffè, ſtemperate ogni coſa inſieme, e la paſſerete al fornello, meſcolandola ſempre ſintantochè la cucchiara, con cui meſcolate, diventi verniciata;

dappoi gettatela nel piatto, con cui dovete mandarla in tavola, fatela raffreddare, e mandatela in tavola con pulizia.

Crema N. 14.

Si fa nell' istessa maniera, fuorchè in vece del caffè vi si mette tre oncie di cioccolata passata nello staccio, conforme si passa il caffè.

Crema di limone.

Prendete sette rossi d'uova, tre oncie di zucchero, un pizzico di farina, una presa di sale, mettete il tutto in una cazzarola; sbattete la detta composizione, scioglietela con un quartino di latte, meschiatelo pian piano fino che unita sarà la detta composizione, e mettetela al fornello con fuoco non tanto gagliardo, mescolatela sempre fintantochè la cucchiara resta inverniciata di essa crema, prima però raspateci il limone; arrivata a perfezione, mettetela in un piatto, lasciatela raffreddare, e mandatela in tavola ec. Se poi la volete a brulè spolverizzatela con zucchero, e passateli sopra una palletta infuocata.

Crema di caffè.

Prendete due oncie di caffè brustolito, pestatelo fino, e fatelo come si suol fare il caffè, ma con un bicchiere non tanto grande di acqua, e fatto passatelo per canavaccio, e spremetelo bene, ponete il caffè passato in un quartino, e terminatelo ad empire con il latte, ponete il tutto nella cazzarola, dove vi

ſia la ſteſſa compoſizione di uova, farina, zucchero, e ſale, che ſi è adoperato per la crema di limone, e fatela come eſſa.

Crema di cioccolata.

Preparate uova, zucchero, farina, e ſale, come ſopra, fate una chicchera di cioccolata di due oncie, ponete eſſa cioccolata in un quartino, terminatelo ad empire con il latte, e fatela come le altre.

Crema di portogallo.

Fatela in tutto come quella di limone, ſolo che in vece del limone raſpateci il portogallo.

Crema di cannella.

Fatela come quella di limone, con queſto però, che nelli roſſi d'uova, e zucchero vi poniate un pizzico di cannella ſpolverizzata, e dopo poſto nella compoſizione il latte metteteci una ſtecca di eſſa, e nell'atto, che la ponete nel piatto, levategli la ſtecca di cannella.

Crema di piſtacchi.

Prendete due oncie di piſtacchi, ſcottateli con acqua bollente, e pelateli, e peſtatene un'oncia, e mezza, e paſſateli per lo ſtaccio, metteteli nella compoſizione de' roſſi d'uova, zucchero ec. Sciogliételi con un quartino di latte, ſtringetela, ponetela nel piatto, laſciatela raffreddare, e ſopra poneteci la

mezz' oncia di pistacchi intieri in piedi, e mandatela ec.

Crema di anisi.

Fatela come l'altre, ed invece della raspatura di limone ec. poneteci un pizzico di anisi spolverizzati ec.

Crema di rosolio.

Fate questa crema come le altre, ma quando sta per stringersi, metteteci un bicchierino di rosolio di quell' odore, che più piace, ec.

Crema di amandorle amare.

Togliete la corteccia a cinque, o sei amandorle amare, pestatele, e poi passatele per lo staccio, ponetele nella composizione dell'uova, e zucchero, maneggiatele bene colla detta composizione, perchè si sciogline, fatela stringere ec.

Crema alla Mosaica.

Prendete oncie due di candito, mezz' oncia di amandorle, e mezz' oncia di pignoli, abbrustolite l'une, e gli altri, tritateli insieme col candito; mettete tutto nella composizione delle uova, e latte, fatela stringere, dopo ponetela nel piatto ec.

Crema al pane.

Prendete un pane tondo, levategli la superficie col grattacaſcio, fategli poi un buco ſopra, e levategli tutta la mollica, poi abbruſtolitela, bagnatela con latte, e ſpolverizzatela dentro, e fuori con zucchero, ponetela in mezzo al piatto, e gettategli ſopra la crema di qualunque odore.

Crema alla Tedeſca.

Prendete amandorle dolci abbruſtolite, e tritate, ſavajardi, e candito tritato, prendete mezzo bicchiere di vin di cipro, ponetelo nel quartino, e terminatelo ad empire di latte, ponete il tutto nella cazzarola, ove ſono le uova preparate ec., ſtemperate bene ogni coſa, fatela come le altre.

Latte alla Spagnuola verde.

Prendete il verde d'un pugno di ſpinaci, lavateli bene, e ſcottateli con acqua bollente, tritateli, e ſpremeteli, fateli ſoffriggere in una cazzarola con poco ſale, e un' oncia di butiro; ſoffritti a ſufficienza, paſſateli per lo ſtaccio, e la paſſatura ponetela nella compoſizione di latte, zucchero, ed uova, fatela ſtringere ec.

AVVERTIMENTI

PER LE CREME.

Avvertite in primo, che il latte non ſia acido, nè miſchiato coll' acqua. Paſſate ſempre il latte per canavaccio pulito, perchè non vi reſtino peli, o altra immondezza. L' uova rompetele ſempre in un piatto ad uno ad uno, acciocchè ſe ve ne foſſe qualcuno guaſto, non abbia a farvi gettar via gli altri.

CAPITOLO VIII.

DELLE TORTE.

Torta di latte delli ſoli ripieni.

Prendete un quartino di latte, mettetelo in una cazzarola con tre oncie di amido, e tre di zucchero; ſtemperate bene ogni coſa con una cucchiara di legno, e un poco di raſpatura di limone, un' oncia di candito trito, e un pizzico di ſale: mettete la cazzarola al fornello a fuoco aggiuſtato, andatela ſempre maneggiando con l' iſteſſa cucchiara ſintantochè ſia ben cotta, indi mineſtratela in un piatto di terra, e la farete raffreddare, dopo l' aggiuſterete nella paſta, che troverete nel Capitolo della paſticcieria.

Torta di ſpinaci.

Prendete dei ſpinaci, ſecondo la grandezza, di cui volete formare la voſtra torta, lavateli più volte, ſcolateli bene, metteteli in acqua bollente, ſino a tanto che ſiano ſpremoſciati, dappoi ſpremeteli bene, che ſiano bene aſciutti, indi tritateli fini, e paſſateli in una cazzarola con butiro, poca cipolletta tritata fina, erbette, majorana, e cannella; fatela bene ſoffriggere in una cazzarola, dopo vi metterete un cazzarolo di buon colì, e fateli cuocere; poi sbatterete i roſſi d'uovo ſecondo la voſtra torta, che avrete da formare con tre oncie di zucchero, e poco ſale; in queſta doſe biſogna, che vi regoliate ſecondo la grandezza della torta; dappoi la metterete nella voſtra paſta, e la farete cuocere al forno.

Torta de' frutti.

Siroppate i frutti, cioè mele, perſiche ec. che tutti vanno ſiroppati in queſta maniera, pulite bene le voſtre frutta dalla ſcorza, dalli ſuoi granelli con le ſue caſelle, metteteli in una cazzarola con vino, zucchero, acqua, ſecondo la quantità di eſſi frutti; ci vuole un terzo di vino, e due di acqua, e un terzo di zucchero, fateli cuocere al fornello in una cazzarola, e fateli aſciuttare, che non ci ſia più brodo, e ſtate attento, che non ſi attacchino al fondo della cazzarola; fateli raffreddare in un piatto di terra, dopo tritateci due oncie di candito, e raſpatura di limone, maneggiatela bene, e mettetela nella paſta, e mandatela al forno.

Torta di fragole, o di visciole.

Laverete le vostre fragole bene con acqua, e un poco di vino, e poi le farete scolar bene, dappoi le spolverizzerete col zucchero, e candito tritato, ed un poco di cannella, metterete le dette fragole nella pasta, e le manderete al forno. Le visciole poi mettetele in una cazzarola, levategli prima la pelle, e l'osso, e poi metteteci poco vino, e poca acqua; in una libbra di visciole pulite ci vuole mezza libbra di zucchero, fatele bollire con la detta composizione sintantochè siano bene asciutte, metteteci cannella, e candito trito, mettetele nella pasta, e mandatele al forno; queste torte possono servire di grasso, e di magro.

Torta di animelle, e filoni.

Pigliate le animelle, spelatele dalla sua pelle, che tengono di fuori, e i nervi, che stanno in trammezzo delle animelle, e così farete alli filoni: li leverete la sua pelle, che portano intorno, e poi mettetele in acqua fresca, acciocchè diventino bianche: dappoi fate bollire in una cazzarola l'acqua con poco sale, quando l'animelle, o filoni si siano insodati; ritirati dall'acqua, li tirerete a guisa di dadi, e se sono filoni li taglierete lunghi mezzo dito; dappoi prendete un'oncia di butirro, lo metterete in una cazzarola con erbette, majorana, bassilico, e quattro fettine di presciutto tagliato parimente a dadi: tutto farete soffriggere insieme al fornello; vi metterete spezierie dolci, e poco sale; dopo vi

aggiungerete un cazzarolo di colì: fatelo alquanto bollire, sgraſſatelo bene, metteteci quattro roſſi d'uovo sbattuti, fateli ſtringere, e raffreddare, dappoi mettèteli in paſta, e mandateli al forno. Queſta compoſizione ſerve anche per ripieni di turbantini, barachiglie, e paſticcetti, e timpanetti di riſo, e timpani di farza bianca.

Della paſta sfogliata, paſta frolla, e paſta a frigè.

Prendete una libbra di ſior di farina paſſata al velo della regina, fate il ſuo bucò in mezzo, metteteci un uovo intiero, e un roſſo, due oncie di butiro, un pizzico di ſale, impaſtatela con acqua freſca, ma biſogna che chi vuol fare sfogliate bene con la ſuddetta paſta, avverti, che tanto deve eſſere toſta la ſuddetta paſta, tanto deve eſſere il butiro, che anderà meſſo tra una paſta, e l'altra, che ſotto vi ſi accennerà; dunque dovete impaſtarlo ad uſo di tagliolini, e dopo che l'avrete tirata a ſuo ſegno, la menerete per una buona mezz'ora, dappoi la coprirete con una ſalvietta pulita, e laſcierete ſtare per una buon' ora a ripoſare, dappoi ſtiratela con un laſagnolo ſopra la mattora in lungo due palmi, e larga più di un mezzo palmo, e alta mezzo dito, indi prenderete dieci oncie di butiro; ſe ſarà inverno, lo maneggierete bene ſecondo la morbidezza della paſta, e ſe ſarà eſtate lo terrete a molle nell' acqua freſca anche con qualche pezzo di neve; così ſteſa la paſta, prendete il butiro, e mettetelo ſopra la paſta ſino alla metà ugualmente alto quanto ſarà la paſta, rivoltate l'altra metà ſopra il butiro,

chiudete intorno il butiro con la pasta, di sotto andate torcinandola come si fa alli piconi, acciocchè il butiro non abbia occasione di uscire dalla pasta, prendete il lasagnolo, stiratela come se volete fare una pagnotta di tagliolini sempre per lungo; e quando l'avrete slargata ugualmente, prendete con diligenza da piedi la pasta, piegatela alla metà, che torni ad uguagliarsi insieme, tornate a stirare come avete fatto la prima volta, e ritornerete ad uguagliarla, e farete per fino a quattro volte, se è d'inverno, e se sarà d'estate, si deve dargli tre piegature sole, che sia in luogo fresco; dopo di avergli dato le suddette piegature, la piegarete in quattro, e tirerete con il lasagnolo la pasta larga quanto sarà largo il piatto di ramê, in cui dovete formare la vostra torta dello spessore di uno scudo, e di questa ne dovete tagliare due, una di sotto, e una di sopra larga quanto sarà il piatto di rame, e va tagliata con il coltello scaldato al fuoco, il quale raffreddato che sarà, ne terrete un altro in ordine per poter finire d'intagliare la torta, di questa si possono fare, e formare barachiglie, pastarelle quadre, e con le stampe tonde fatte fare a posta per questo effetto, ma vanno sempre scaldate per tagliarle; si possono anche friggere con distrutto, e dopo cotte si spolverizzano con zucchero, e si mandano in tavola calde; questa pasta si può fare anche con distrutto di assogna di majale all' inverno in vece di butiro, e si può fare anche di grasso di rognone di vitella all' estate in vece parimente del butiro, e mandata in tavola calda. Questa è la pasta, che dovete fare per coprire tutte le composizioni, che di sopra vi accen-

nai; ingegnatevi di farle bene, e di buona ſimmetría; avvertite prima di mandarla al forno di dargli un' indoratura leggiera con un pennello di piume.

Paſta frolla.

Prendete una libbra di farina, mettetela ſopra la ſpianatora, fategli il buco in mezzo, metteteci quattr' oncie di ſtrutto buono, oppur butiro, un pizzico di ſale, quattr' oncie, e mezza di zucchero, cinque roſſi d' uovo, e un quarto di bicchiere di vino bianco; impaſtate bene ogni coſa, e ne farete di queſta paſta paſticci, paſticcetti, e paſtarelle, non la maneggiate tanto, e ſpecialmente nell' eſtate, perchè è ſoggetta ad abbrucciarſi, e caſcare a pezzi; onde nell' eſtate in vece di metterci il vino, vi metterete mezzo bicchiero d' acqua freſca.

Paſta a frigè per paſticci rifreddi, e per contornare i piatti.

Prendete una libbra di farina, mettetela ſopra la ſpianatora, fategli il ſuo buco in mezzo, con quattr' oncie di ſtrutto, o butiro, ſale, ed acqua; impaſtate, e formatene caſſe di paſticci rifreddi, e contornateci i piatti; queſta paſta va impaſtata più dura, che morbida, e dopo aver formato paſticci, o brodi, indoratèli con uova sbattute.

Pasta per i bocconotti.

Prendete una libbra di farina, mettetela nella spianatora, come avete fatto nell' altra pasta, metteteci quattr' oncie di strutto, o butiro, quattro rossi d' uovo, e sale, e impastatela con acqua, come fareste la pasta dei tagliolini, maneggiatela, stendetela sopra la spianatora di larghezza di un soldo, e vi formerete sopra di essa pasta l' empitura, e rivoltando la pasta per coprirli, attaccandoli all' intorno con il dito, acciocchè non abbia da escire l' empitura da essa pasta, e tagliandoli con la stampa, li friggerete, o li manderete al forno, come pasticcetti indorati; incirca poi della composizione per empire i detti bocconotti se ne discorrerà al suo Capitolo. Io ho lasciato il modo di adoperare il grasso di rognonata di vitella per fare anche con questo la pasta sfogliata all' estate in vece di butiro: dunque prendete l' istessa quantità di grasso, quanto dovreste di butiro, squagliatelo, e levategli tutte le sue pelli; dappoi pistatelo, ed affinatelo bene in un mortajo di pietra, mettendo per ogni libbra di grasso tre oncie di strutto, e fatelo incorporare, mentre si va pistando il grasso, affinato che sia bene adoperatelo, come fosse del butiro, nella pasta, e accomodandolo sopra di essa pasta, e rivolgendo la metà in questa guisa istessa, e dando l' istesse piegature alla pasta, che dovreste dare alla pasta di butiro; regolatevi, mentre questa pasta serve per l' estate, e va mandata in tavola calda.

Salsa per il princisgras.

Prendete una mezza libbra di presciutto, fatelo a dadi piccioli con quattr'oncie di tartufoli fettati fini; dappoi prendete un quartino, e mezzo di latte, stemperatelo in una cazzarola con tre oncie di farina, mettetelo in un fornello mettendoci il presciutto, e tartufoli, maneggiando sempre fintantochè comincia à bollire, e deve bollire mezz'ora; dappoi vi metterete mezza libbra di fior di latte fresco, mescolando ogni cosa per farla unire insieme; dappoi fate una perla di taglioni con dentro due uova, e quattro rossi, stendetela non tanto fina, e tagliatela ad uso di mostacciolini di Napoli, non tanto larghi; cuoceteli con la metà di brodo, e la metà di acqua aggiustati con sale; prendete il piatto, che dovete mandare in tavola; potete fare intorno al detto piatto un bordo di pasta a frigè per ritenere in esso piatto la salsa, acciocchè non dia fuori, quando lo mettete nel forno, mentre gli va fatto prendere un poco di brulì; cotte che avrete le lasagne, tagliatele ad uso di mostacciolo; e cavatele, ed incasciatele con formaggio parmigiano, e le anderete aggiustando nel piatto sopraddetto con un suolo di salsa, butiro, e formaggio, e l'altro di lasagne slargate, e messe in piano, e così andrete facendo per fino che avrete terminato di empire il detto piatto; bisogna avvertire, che al di sopra deve terminare la salsa con butiro, e formaggio parmigiano, dopo mettetelo al forno per fargli fare il suo brulì.

Modo di empire paſticcetti, bocconotti, cappelletti.

Prendete mezza libbra di maccaroni di Napoli, fateli bollire nel brodo, o nell' acqua con ſale, e non li fate paſſare di cottura, indi fateli ſcolare; tenete in ordine formaggio parmigiano, e incaſciateli ſubito ſcolati, acciocchè s' incorporino con eſſo formaggio; dappoi farete un colì in queſta forma; prendete quattr' oncie di buon butiro, fatelo disfare in una cazzarola, dopo metteteci due oncie di fior di farina, maneggiatela bene fintantochè divenga di color di cannella chiara, indi metteteci un buon cazzarolo di colì, e ſe ſarà troppo denſa, creſcetegliene un altro, laſciandola bollire così; dappoi tenete in ordine un' altra cazzarola con animelle, cardarelle fine, e tartufoli cotti ad uſo di ragù, e gettate le animelle nella cazzarola, dove bolle il colì, e fatele bollire inſieme per mezzo quarto di ora; avvertite, che il colì non deve eſſere ſciolto, piuttoſto denſarello, acciò il paſticcio dopo cotto non ſi sbrighi; di poi mettete tutta queſta compoſizione nei maccaroni; involgeteli bene con altro formaggio parmigiano, formate il voſtro paſticcio con la paſta frolla, benchè nelle tavole non ſi uſano più paſticci di paſta frolla, ma ſi fanno delle timballe, e di queſte timballe ve ne deſcriverò una, che baſterà per imparare anche diverſe empiture.

Timballe de' maccaroni.

Prendete una cazzarola; untatela bene con il diſtrutto, e ſotto al fondo della cazzarola metterete la carta, e ſopra fette di lardo fino, quanto ſarà rotonda la cazzarola; dappoi farete una farza di zinna di vitella, poca carne magra piſtata fina, e pane molle ſpremuto bene, formaggio parmigiano, uova, ſpezieríe, e ſale, e fate, che queſta farza vi poſſa baſtare per fare il fondo, e intorno alla cazzarola, e per coprirla anche di ſopra, e queſta farza deve avere la ſomiglianza della farza di coppiette; terminato che avrete di guarnire la cazzarola, gettarete i maccaroni dentro, e li coprirete con il rimanente della farza, e dappoi gli farete un fondo ſotto la cazzarola di cenere bollita, e d'intorno, e di ſopra un coperchio di ferro con la medeſima cenere bollita, la laſcierete ſtare per un' ora incirca; e quando la dovete ſervire in tavola, la volterete ſottoſopra in quel piatto, che dovete mandare in tavola, levandogli la carta, che vi reſterà ſopra; mandatelo in tavola con pulizía.

Per empitura delli bocconotti.

Prendete due oncie di candito,. piſtatelo nel mortajo, ed affinatelo bene; dappoi metteteci quattr'oncie di midolla, e tornate a piſtare, indi metteteci cinque roſſi d'uova duri, e tornate a piſtare ogni coſa; e dappoi metteteci due roſſi naturali, e miſchiate ogni coſa con una cucchiara, che divenga una paſta con poco ſale, e cannella piſta: e di queſta

pasta farete le pallotte grosse, quanto una nocella, e l' andrete mettendo sulla perla, che già descrissi per li bocconotti di erbe diverse, come spinacci, biete, ricotta, e di frutti siroppati già descritti, che si siroppano col vino, zucchero, e acqua: circa il modo di cuocere spinacci, biete per fare bocconotti, prendete le biete, spinacci, prolessateli nell'acqua, dopo spremeteli bene: prendete una cazzarola, metteteci due oncie di butiro, fatelo soffriggere al fornello; tritate finissime le biete, li spinacci; tornateli a spremere; dappoi metteteli nella cazzarola, passateli con sale, e spezierie asciutte, indi grattateci una scorza di limone per dargli l' odore, un' oncia di candito trito fino, un' oncia di zucchero, tre rossi d' uova; maneggiate bene ogni cosa con una cucchiara, quando si sarà intostata, cavatela dal fuoco; fatela raffreddare; fate le vostre nocelle, mettetele in pasta, e formate i bocconotti; se sono di ricotta, tre oncie di zucchero, quattro rossi d' uova, raspatura di limone, e una metà di essa ricotta; se di erbe, cioè o di spinacci, o di biete, fate come di sopra, mescolatele bene insieme: bisogna avvertire, che la ricotta sia tosta, e non liquida, perchè verrebbero i bocconotti troppo piatti, e farete le solite nocelle; copritele con la pasta, tagliatele, e friggetele.

Modo per fare i gnocchi verdi.

Prendete un boccale di latte, mettetelo in una cazzarola con quattr' oncie di butiro, e sale, lasciandolo stare per fino che non avrete messo in ordine questa composizione di erbe, cioè, prendete due mazzi di spinacci lessati,

e ſpremuti bene, dappoi paſſateli in una cazzarola con butiro, ſale, e cannella peſta, peſtateli nel mortajo, e paſſateli nello ſtaccio con una cucchiara di legno, ſintantochè non ſia paſſato il tutto; fate bollire il latte, che avete preparato, meſcolandolo ſempre per ſino che non comincia a bollire; prendete la farina, e gettatela nel latte, come ſe aveſte da fare la paſta per fare i mignè; dappoi prendete la paſſatura delli ſpinacci, mettere tutto nella paſta, maneggiandola bene con la meſcola, e aggiungendo in eſſa paſta mezza libbra di formaggio parmigiano grattato; incorporate bene ogni coſa, e quando ſarà diventato ben verde, ſtaccando con il cucchiaro il fondo della cazzarola con due oncie di butiro gettato da una parte della cazzarola, che andando con la meſcola toccando il fondo ſi unterà il fondo, e ſi ſtaccherà tutta la paſta; gettatela ſopra alla ſpianatora, laſciandola raffreddare, dappoi potete ſtirare, e allungare ad uſo di gnocchi, che cuocerete in acqua con ſale, ed incaſciateli con formaggio parmigiano, e butiro; avvertite, che quando ſaranno venuti ſopra l'acqua ſaranno cotti; in queſta iſteſſa maniera ſi fanno i gnocchi alla Veneziana ſenza erbe, ma ci va l'iſteſſa doſe, e vanno cotti nell' iſteſſa maniera.

Gnocchi di riſo.

Prendete una cazzarola, metteteci nove oncie di farina di riſo ſetacciata fina; la ſtemprerete con tre quartini di latte, mettete la cazzarola in un fornello, andatela ſempre meſcolando, e quando comincierà a ſtringerſi, metteteci ſei oncie di butiro buono, e ott'

oncie di formaggio parmigiano grattato, e ſale; andate ſempre meſcolando per una mezz' ora, dappoi tenete in ordine due piatti di terra piani, ne' quali metterete i gnocchi larghi, quanto ſarà il piatto, facendolo freddare ſotto, e ſopra bene; dopo li taglierete a muſtacciolo, rivoltandoli in una tovaglia pulita; ſe li volete cuocere all' acqua, fateli bollire in una cazzarola con ſale, e quando bolle, gettateli in eſſa, quando che ſiano sboglientati i gnocchi, pochi alla volta cavateli, ed incaſciateli ad uſo di maccheroni con diligenza; andate facendo così, ſintantochè avrete terminato il voſtro piatto; ſopra . metterete una mezza libbra di butiro ſquag to, e mandatelo in tavola con pulizía.

Gnocchi di riſo con latte cotti al forno.

Mettete in una cazzarola ſei oncie di farina di riſo, ſtemperatela con un boccale di latte, e ſale a giudizio; avvertite, che quando ſi disfa la farina con latte, ci vuole il giudizio, e l' attenzione di non fargli fare i trozzi, mentre non ſi diſcioglierebbero col cuoceree. Ciò fatto mettete la cazzarola ad un fornello, e andatela ſempre dimenando per ſino che ſaranno cotti: tenete in ordine cinque oncie di formaggio parmigiano grattato, con ſei oncie di butiro; queſto lo metterete nella cazzarola ſubito che la mettete al fuoco; la farete cuocere per un quarto d' ora; dopo di eſſerſi ſtretta, la mineſtrerete in un piatto, ſtendetela, e laſciatela per la groſſezza di mezzo dito, fatela raffreddare ſintantochè la potrete tagliare, la ſtenderete ſopra una tavola pulita prima

di tagliarli, e dopo li taglierete lunghi mezzo dito, e della larghezza suddetta; questi gnocchi di latte si possono cuocere, e condire in due modi; uno si fa bollire l' acqua in una cazzarola con sale, e quando bolle, gettate i vostri gnocchi nell'acqua, quanto che si riscalda: incasciate il piatto, che dovete mandare in tavola con formaggio parmigiano, e butiro: quelli poi cotti al forno (ed è l'altro modo) finito che avrete d' incasciare, dopo che l' avrete tagliati, aggiustateli nel piatto, che dovete mandare in tavola, accomodate i vostri gnocchi, cioè un suolo di gnocchi, ed un suolo di formaggio parmigiano, terminato che avrete il vostro piatto, mettete sopra mezza libbra di butiro a pezzetti, dappoi mettete il vostro piatto al forno, e fategli fare il brulè sopra, e mandatelo in tavola caldo.

Modo di fare i crostini.

Crostini di cervellato; prendete un cervello, prolessatelo; dappoi tritatelo con un coltello; prendete un pizzico di majorana, erbette, butiro, due rossi d' uova, sale, speziería mischia, e due oncie di formaggio parmigiano, e mischiate ogni cosa; prendete il pane, fatene le fette grosse quanto un scudo di altezza, ed a guisa di mustacciolo, friggeteli nel butiro, colorateli a color di cannella chiara, cavateli, e lasciateli raffreddare; indi ponete la composizione del cervello sopra a ciaschedun crostino, indoratelo con uova, e friggetelo, mandatelo in tavola con erbette fritte intorno al piatto, e va mandato in tavola caldo.

Croſtini di ſpinacci, o boragine, o biete.

Prenderete i ſpinacci, e fateli come quelli della torta, ſtringeteli nella cazzarola con roſſi d' uovo, zucchero, raſchiatura di limone, e fettate il pane come addietro: mettete ſopra ai croſtini i ſpinacci; dappoi indorateli, ſpolverizzateli di zucchero, mandateli in tavola caldi, così farete delle boragini.

Croſtini di cervelli.

Prendete una cazzarola con mezz' oncia di butiro, e mettetela in un fornello, quando ſarà disfatto il butiro, metteteci il cervello, che ſia pulito dalla ſua pelle; prendete una cucchiara di legno, fracaſſatelo con la medeſima; tenete in ordine majorana, erbette tritate, gettatele entro alla cazzarola con ſale, ſpezieria, un pizzico di formaggio parmigiano, fatelo ſoffriggere, ſintantochè ſia arrivato di cottura; dappoi metteteci due roſſi d' uovo, maneggiando ſempre la compoſizione; ritirateli dal fuoco, fate come avete fatto in addietro, indorateli, friggeteli, e mandateli in tavola con erbette fritte caldi.

Croſtini di preſciutto.

Prendete le fette di preſciutto tritato a dadi; dappoi prendete una cazzarola con un' oncia di butiro, gettatelo in eſſa cazzarola, mettetela al fornello; metteteci dentro il preſciutto preparato, e ſalvia trita, fatelo ſoffriggere; dopo prendete tre oncie di zucchero,

gettatelo nella cazzarola con un poco di aceto, facendo bollire insieme; sentirete con una cucchiara, se la salsa stia al suo punto, cioè che non sia nè dolce, nè brusca, ma che sia di eguale sapore; stemprarete un tantino di farina con acqua, e la getterete nella salsa, quanto che faccia un brodo non denso, ma piuttosto liquido; dappoi farete i crostini, come quelli dei spinacci, e sopra il piatto, che dovete mandare in tavola, aggiusterete i crostini ben fatti con pulizía, e simmetría, e sopra vi getterete la salsa del presciutto bene sgrassato, e va mandato in tavola caldo.

Crostini di beccaccia.

Caverete la pastura alla beccaccia, tritatela con un coltello; prendete una cazzarola, metteteci un poco di butiro, mettete le pasture di essa beccaccia nella cazzarola, mettetela al fornello con sale, pepe, majorana trita, fatela soffriggere, dappoi prendete un pizzico di farina, fate soffriggere ogni cosa insieme; dappoi prendete un tantino di suco, mettetelo nella sasa, e quando si sarà consumato il suco, e che sia diventata stretta la salsa, e che sia arrivata a cottura, fate i crostini a mustacciolo, e abbrustoliteli nella graticola, e sopra mettete la salsa con un poco di suco di limone, mandateli in tavola caldi,

Gelatine di grasso, e di magro.

Prendete una marmitta, dove terrete un zampo di vitella, una lingua, cinque, o sei zampi di majale (1), due orecchie di majale, e metteteci una pezza legata con dentro una raspatura di corno di cervo, sei foglie di lauro, una stecca di cannella, quindici garofani, con una trentina di anisi, pepe intiero, e poco sale: la metterete al fornello con acqua lasciandola bollire, sintantochè il zampo di vitella non si sia distrutto in essa carne, e nervi, che debbono quasi diventar come colla; dappoi colate il brodo in una stamigna: ricapate tutta la carne dagli ossi; mettetela in caldo, rimettete a bollire in una cazzarola il brodo della gelatina passata, e disgrassatela bene; dappoi prendete un' altra cazzarola, sbatteteci tre, o quattro chiara d' uova con acqua, e fategli fare la schiuma, come si fa quando si chiarifica il zucchero; coprite tutto il brodo della gelatina con la schiuma delle uova, e quando comincierà a bollire, prendete cinque, o sei limoni tagliati, spremeteli di quando in quando dove bolle, lasciando pulire così la gelatina; e di quando in quando l' andrete schiumando, e dopo ritornerete a mètterci la schiuma, e l' agro di limone per fino a tanto che avrete spremuto i limoni, e consumato che sarà il brodo in una certa misura, che vi possa stringere, e gelarsi, la caverete dal fuoco, e lascierete fare la posa, e con diligenza caverete la gelatina chiara come un cristallo, e

(1) *Porco giovane castrato.*

formerete o timpanetti, o pure nelli piatti metterete quella gelatina, e ſotto a queſta gelatina vi metterete la coppa alla Moſaica, che quì vi deſcrivo.

Prendete tutta la carne, che tenete in caldo, dategli una mezza tritata, metteteci cannella, garofani, ſale, formaggio parmigiano, e mandorle trite con pignoli, piſtacchi, e candito trito, e tutte queſte droghe, e compoſizioni ſian meſſe a giudizio; meſcolate la compoſizione inſieme; prendete un canavaccio, involtateci le dette robe, ſtringete il canavaccio, e legatelo ſtretto, e poi mettetelo dentro il fondo di un mortajo di pietra, metteteci del peſo ſopra, laſciandolo ſtare per lo ſpazio di ore 24., dopo ſcioglietelo, che troverete la compoſizione toſta quanto un ſalame; tagliandola ve ne potete ſervire ſotto la gelatina, o in qualunque turbante, che guarnirete con meli granati, erbette, frittatelle gialle, e bianche, piſtacchi, e candito trito.

Gelatina di peſce.

Per fare la gelatina di peſce non è buono ogni ſorte di peſce, ma bensì moccoſe, raggia, archillato, peſce cane, e merluzzi groſſi; ſicchè ſcorticherete detti peſci, fuorchè il merluzzo, laverete la pelle di eſſe ſpecie, onde volete fare gelatina; le metterete in una cazzarola con acqua, e ſale, lauro, una cipolla, aceto, erba di odore, e farete bollire queſte pelli, per ſino che ſi ſiano disfatte; dappoi laverete bene il peſce; e tenendolo nell' acqua chiara, aſciuttatelo bene, prendete quel brodo, in cui hanno bollito le pelli, paſſatelo per la ſtamigna, e fateci bol-

lire il detto peſce con ſuco di limone, o di aranci, o pure aceto; cotto che ſarà il detto peſce mettetelo in un vaſo di terra bene aggiuſtato con foglie di lauro, e ſpezierie dolci, mettete il brodo freddo ſopra il peſce, fatelo gelare, e mandatelo in tavola per un piatto di entrée.

Per fare il marinato.

A fare il marinato, ſecondo alcuni, è coſa facile, ma io dico, che è coſa difficile; per fare il marinato, biſogna ſapere ben friggere il peſce; biſogna però capire quando l'olio bolla nella padella, e che ſia arrivato al punto, altrimente il marinato non verrà bene, perchè ſe il peſce è troppo abbrucciato dall' olio, mangierete il peſce ſenza ſapore, e ſe ſarà inzuppato dall' olio, il peſce ſi ſtritolerà nel marinato, e non potrete cavarne uno ſano; ſicchè biſogna ſapere ben friggere; onde guardate nel capitolo de' fritti, ove imparerete il punto dell'olio quando bolle per friggere il peſce. Chi vuol fare il marinato, che duri aſſai, deve prenderſi dell' aceto buono, altrimenti in breve farà del matrone ſopra il marinato, e gli converrà gettarlo via: eccovi dunque la regola.

Aceto perfetto, che non venga da vino corinato, o in cui ſia acqua, o miſtura, e che ſia forte; prendete dunque queſto aceto ſecondo il marinato, che vorrete coprire, con ſalvia, roſmarino, aglio trito, fatelo bollire per un' ora, prendete per ogni boccale di aceto due libbre di mele buono, e dopo che l'aceto avrà bollito mezz'ora, gettate il mele nella marinatura, laſciandolo così bollire; di

poi cavatelo, fatelo raffreddare bene in un vaso di terra; aggiustate bene il pesce già salato nella frittura in una catina, o secchio, dappoi gettate la vostra marinatura sopra il pesce, e sopratutto coll' erbe copritelo bene, e in questa maniera si manterrà il marinato sei, o sette mesi senza mai guastarsi.

Modo di fare i gnocchi alla Veneziana.

Prendete una cazzarola con un mezzo di latte, una mezza libbra di butiro, e fatela bollire in un fornello, maneggiando sempre con una cucchiara di legno, e quando bolle, mettete giù la farina gagliardamente mescolandola, e affinandola, come quando avreste da fare la pasta de' mignè, e metteteci dentro mezza libbra di formaggio parmigiano grattato; e quando sarà ben incorporato, staccatela con poco di butiro, come avrete fatto alli gnocchi verdi, e nell' istessa maniera si tagliano, si cuocono, e s' incasciano, e van mandati in tavola caldi.

Per cuocere lingue di ogni sorte, e per fare le lingue di Germania sfumate.

Prendete le lingue di qualunque sorte, e avvertite bene, che prima vanno tutte prelessate, acciocchè non siano dure; dopo si possono fare il ragù in agro, e dolce con salsa di capperi, con salsa di olive, e con salsa di presciutto, il che troverete nel capitolo delle salse.

Lingue di anitre ſelvatiche.

Prendete una cazzarola, mettetela a bollire con acqua, e quando bolle gettate nell' acqua le lingue, laſciandole per ſino che ſi pelano, in modo che prendendone una per vedere ſe ſarà arrivata per levargli la pelle, e la forchetta, che porta, e l' oſſo di mezzo il tutto rieſca, e queſto ſarà il ſegno di eſſere arrivate per pelarle; dappoi mettetele una per una nell' acqua freſca, ſinchè avrete terminato di pelarle, e diſoſſarle; fatele di nuovo leſſare con poco ſale; arrivate che ſaranno di cottura, ſcolatele, infarinatele, e friggetele con diſtrutto, o butiro, e ſalvia con fette di pane indorato; ma prima bagnate con ſuco di carne, e poi infarinate, e indorate. Le ſopraddette lingue, dopo pulite in ragù, ſi poſſono fare anche con la ſalſa di oliva dopo fritte.

Lingua di majale fatta in diverſe ſalſe.

Dopo di averla alquanto leſſata con ſale, ſe la volete con ſalſa alla Provinciale, paſſatela, dopo di avergli dato il proleſſo, in una cazzarola o in fette, o ſpaccata in mezzo con un buon ſuco, e ſpezieríe dolci, e quando ſarà arrivata a cottura, mettete nel piatto la ſalſa alla Provinciale, che troverete notata nel capitolo delle ſalſe, ſopra la lingua; così ſe la vorrete fritta con ſalſa di preſciutto, o qualunque altra ſalſa, che vi verrà in mente, le troverete tutte al proprio capitolo. Sono buone le ſopraddette lingue leſſate con vino,

fieno, cipolla, e lauro, e fettate, e mandate in tavola con salsa piccante, e sughiglio. In quest' istessa maniera si aggiustano pernici, pavoncini, starne, galline pratarole. Se mai voleste fare un cappone, che abbia del fagiano, o pure pollastri, prendete un cappone pelato, mettetelo in fusione nel vino con ginepro, e una foglia di lauro, e fatelo stare in fusione ventiquattr' ore; dappoi levatelo, asciuttatelo bene, ed aggiustatelo nel modo sopraddetto; in quest' istessa maniera si fanno i pollastri, ma che siano pinticchiati bianchi, e neri, e così debbono essere anche i capponi.

Rognonata di vitella mongana, vitella campareccia fatta arrosto, o castrato di montagna.

Prenderete un fianco di vitella mongana, o campareccia che sia, levategli l' osso dalla schiena, e la superficie della pelle di fuori gentilmente; dappoi prendete un lasagnolo, battetela bene, spolverizzatela bene con sale, spezieria dolce, un pizzico di rosmarino secco spolverizzato; spandetelo dentro al fianco della vitella con due, o tre fette di cipolla, fatelo ritorto come una lonza di majale, che resti la superficie al di fuori, e al di dentro resti la cipolla involtata con il fianco, prendete la carta reale, involtatela con fette di lardo, sale, e qualche fetta di presciutto, e due foglie di lauro, dappoi mettetelo allo spiedo con fuoco aggiustato alla sua cottura, servitelo con salsa al carpio calda. Il cosciotto di carpio, o montone, o castrato, va trapuntato con lardoni, spolverizzati con pepe, due grani di ginepro secco pisto, e dopo di

avere ſpolverizzati bene i lardoni, ſi va trapuntando il coſciotto in quà, e in là, ed intorno, da poi s'incarta come la rognonata, o il fianco della vitella; va ſervito con la ſalſa in agreſto ſotto.

Nell'iſteſſa maniera farete alla lepre, o qualunque ſorta di arroſti ſelvatici, e ſotto a queſti arroſti ſerviteli o con ſalſa piccante, o pure inſalata.

Pernici, fagiani, ſtarne, ed altri animali ſelvatici, e pavoncelli.

Qualunque animale ſopraddetto va pelato aſciutto, laſciandogli il collo con le ſue piume ſenza pelarlo, e ſarà ſempre meglio troncargli tutto il collo con la ſua penna prima di aggiuſtarlo per farlo arroſto, che farlo cuocere inſieme, perchè ſarà più pulizía a vedere la teſta dell'animale rimeſſa nel piatto, quando lo dovete mandare in tavola per far vedere il ſuo naturale, ſe ſia fagiano, o pernice, o qualſiſia animale; così non mancate di aggiuſtar bene il collo colla ſua teſta, dopo di averli cotti arroſto, e con pulizía mandarli in tavola caldi, e ſotto a qualunque arroſto avvertite di mettere o creſcione, o inſalata, e ſe poteſte anche condirla con il ſuo ſughiglio bene ſgraſſato, e condito, non ſarebbe altro che bene. Sicchè dopo di aver pelato qualunque animale, lo dovete pulire anche dalli ſuoi peli, che portar ſogliono tutti gli animali ſelvatici, col preſentarli ad un fornello acceſo di carbone, acciò non divengano neri, e dopo di ciò aggiuſtateli con buona ſimmetría, come nel capitolo di accomodare capponi, e galline per gli aleſſi; fateli rifare

nella bragia viva, ma che non si affiarino, e soltanto s' insodino per poter bene piccarli. Mi spiego per farlo capire a tutti, cioè per allardarli con la lardarola, facendo i lardoni secondo l'animale, che dovete arrostire; dopo di aver allardato l'animale, farete delle fette di lardo alquanto fine, e le spolverizzerete con sale a sufficienza, e prenderete l' animale, e gli abbordarete tutto il piatto, e con un foglio di carta pulita involterete l'animale, che dovete fare arrosto, aggiustandolo allo spiedo, facendolo cuocere a fuoco aggiustato secondo la sua grossezza. In questa guisa si aggiustano i fianchi di vitella mongana, e quelli di vitella campareccia; solo che il fianco della vitella campareccia si deve dissossare, e batter con il bastone, e spolverizzare con poche spezieríe dolci, e sale, e a chi piace trapuntanto con una spica di aglio in quattro pezzi, e cipolla trita, e una presa di rosmarino in polvere, e involtato in carta, e messo allo spiedo; si manda in tavola come gli altri arrosti. In quest' istessa guisa si fanno i cosciotti di porco fresco.

Anitre selvatiche arrosto.

Prendete un' anitra; pulita che sia la laverete fuori, e dentro, tagliategli il collo radente al busto, e gettatelo via; aggiustata che l'avrete, prendete due cipolle, e mettetevi quattro garofani nelli quattro lati delle medesime; salate il dentro dell' anitra con un poco di spezieria dolce, mettetevi dentro le due cipolle; cucitela sotto, e sopra della sua apertura: fategli dare un prolesso nel brodo, che bolle nella marmitta per mezz' ora, dappoi

cavatela, e fredda che ſia, aggiuſtatela nello ſpiedo, mettetela al fuoco: prendete tre cipolle, tritatele fine, mettetele nella lecarda con diſtrutto, pepe, laſciandole cuocere ſotto all' anitra; quando le cipolle ſaranno cotte, metteteci un mezzo bicchiero di vino bianco, e tornate a farle bollire nella lecarda, e andando bagnando l' anitra con la ſalſa, ſino a tanto che l' anitra ſia cotta, e quando lo dovete mandare in tavola, ſgraſſate la lecarda, e con quella ſalſa, che gli ſtarà ſotto, impiaſtrate il voſtro arroſto: quando lo dovete mandare in tavola ſia caldo con verdura intorno, e con pulizía; ogni ſorte di animali volatili o groſſi, o piccoli che ſiano vanno rifatti alla bracia, e bene aggiuſtati; acciocchè, quando ſi aggiuſtano allo ſpiedo, reſtino con buona grazia, e ſimmetría, e ſe ſaranno quaglie, ſtarne, piccioni, ed altri animali alquanto groſſi, quando non ſi allardano, biſogna abbordarli con fette di lardo al petto.

CAPITOLO IX.

DELLE UOVA, E FRITTELLE.

Uova alla Spagnola verde.

Scegliete tutto il verde di un buon manipolo di ſpinacci, puliteli, lavateli, e leſſateli, dopo ſpremeteli, e tritateli. Prendete poi una cazzarola con un' oncia di butiro, ſatelo liquefare, indi poneteci li ſpinacci con ſale, e ſpezieria dolce, fateli ſoffriggere abbaſtanza, poneteci un bicchiere di latte. Sbattete tre uova con un pizzico di farina, e gettateli in detta compoſizione, meſcolandola bene, e cotti che ſieno, poneteci un' oncia di parmigiano, tornatela a miſchiare, e fateli ſtringere bene, poneteli in un piatto a raffreddare, e poi formate di eſſi ſpinacci tant' uova, quante ve ne uſciranno da tal compoſizione, indorateli bene, e rivolgeteli nel pane grattato, poi friggeteli, e mandateli a tavola con ſopra la ſalſa di ſpugnoli. In queſta maniera poſſono ſervire per piatti di ſpinacci in ſublisè, e coppietta di detti ſpinacci con ſalſa di amandorle, o di roſſi d'uova.

Uova alla Svezzese.

Imbianchite le uova; prendete poi una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare; metteteci un pizzico di cipolla tritata, erbetta, e majorana, fate il tutto soffriggere, e quindi poneteci un poco di latte, pignoli brustoliti, e tritati, e raspatura di limone, fate bollire il tutto, poneteci un poco di colletta, accommodate le uova imbianchite in un piatto, e gettateli sopra la detta composizione, mandatela in tavola ec.

Uova alla marinara.

Intostate le uova, mondatele, e spaccatele in mezzo, toglietene li rossi, prendete quindi la menta Romana, un quarto di spicò d'aglio, ed erbetta, pestate bene ogni cosa con una mollica di pane bagnata in aceto, e spremuta, poi pestateci anchè i rossi con due oncie di zucchero, e suco di limone. Con questa composizione formateci li rossi, e di essi empitene le chiare, aggiustateli in un piatto; quindi prendete il resto della composizione, stemperatela bene con aceto, zucchero, e raspatura di limone, e gettatela sopra le dette uova, mandatela in tavola con erbetta intorno.

Uova alla salsa.

Imbianchite le uova, prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare, metteteci un pizzico di farina, fate che essa prenda il color di cannella, metteteci poi mezzo bicchiere di latte, fatelo bollire con

ſale, e ſpeziería dolce, ſuco, e raſpatura di limone, aggiuſtate le uova nel piatto, gettateli ſopra la detta ſalſa, e mandatela ec.

Uova alla ſalſa di ſpinacci.

Imbianchite le uova, ſalvatele ec. Prendete una cazzarola con butiro, o olio, fatelo liquefare, o ſoffriggere, metteteci cipolla, erbetta, e majorana, e fate, che tutto ſia incorporato, poneteci il verde delli ſpinacci leſſati, ſpremuti, e tritati, fateli ſoffriggere, poneteci un bicchiere di latte, o ſuco di peſce, fate che s' incorporino bene, aggiuſtate in un piatto la detta ſalſa, e ſopra li metterete le uova, ſpolverizzatele con zucchero, e cannella, e mandatela ec.

Uova alla Parmigiana.

Imbianchite le uova, e quando le dovete mandare in tavola, poneteci parmigiano, e butiro liquefatto con una cazzarola di colì di peſce, o di carne ſecondo il guſto ec.

Uova alla fiocca.

Imbianchite le uova, e poi prendete due chiare d'uova freſche, sbattetele con un mazzetto di vetica, ſintantochè alzi la ſchiuma, sbatteteci due oncie di zucchero ſpolverizzato, aggiuſtate le uova imbianchite nel piatto, e poneteli intorno la ſchiuma, e ſpolverizzateli con cannella.

Uova dure con ſalſa piccante.

Indurite gli uovi, e fateli in quarti, prendete la ſalſa piccante, ponetela in un piatto, indi ponetegli ſopra gli uovi, e mandateli ec.

Uova da bere.

Prendete le uova freſche, bucatele da capo, e mettetele in acqua bollente, fategli fare il bottone, e fatto, toglieteglielo, e fategli fare il ſecondo, indi levàtele ſubito dall' acqua, e mandatele in tavola in ſalvietta.

Uova alla fracaſsè.

Prendete la mollica di un pane, mettetela a bollire in una cazzarola con latte, o con brodo di peſce, maneggiatela in maniera, che diventi come una polenta, fatela aſciuttare, sbattete le uova a giudizio con ſale, indi poneteci dentro la detta mollica con parmigiano, e ſpezierìa dolce, e meſcolatelà bene, poi fateci una frittata, dopo tagliatela a muſtacciolo. Prendete quindi una cazzarola, metteteci le uova bene sbattute, ſale, erbetta, e majorana, raſpatura di limone con un poco di ſuco di eſſo, poneteci una tazza di latte, ovvero ſuco di peſce, ponetela al fornello, fatela prodettare, e poi poneteci la ſuddetta frittata, e riſcaldata la frittata, mandatela in tavola ec.

Uova alla Milanese.

Queste uova si fanno, come quelle in fracassè, eccettuato che bisogna togliere raspatura, e suco di limone, ed in vece di questo vi si pone sopra menta Romana fresca, e parmigiano ec.

Uova al cappon di galera.

Imbianchite le uova, prendete una cazzarola con butiro, fatelo liquefare, metteteci un pizzico di farina, fateli pigliare il color di cannella, poneteci un cazzarolo di brodo, o pur di suco di pesce, fatelo bollire, pigliate un poco di pignoli brustoliti, la metà di essi pestateli, e l'altra poneteli nella cazzarola tritati, come pure li pestati, poneteci sale, spezierìa dolce, aceto, zucchero, e raspatura di limone; aggiustate le uova imbianchite nel piatto con un poco di detta salsa di sotto, e l' altra sopra, mandatela in tavola ec.

Uova a occhio di bue.

Prendete una padella con butiro, o olio, e ponetela al fornello, e quando incomincia a fumare, gettateci l'uova fresche, e fatele imbianchire, cavatele, e poneteci la salsa di alice, mandatela ec.

Uova in bianco con ſalſa d' acetoſa.

Imbianchite l' uova, e ſotto poneteci la ſalſa d' acetoſa; mandatela in tavola ec.

Uova in bianco con ſalſa d' alice.

Imbianchite l' uova, aggiuſtatele nel piatto, e gettategli ſopra la detta ſalſa; mandatela in tavola ec.

Uova in ſubliſi.

Prendete le biete, pulitele, e lavatele bene, levategli tutte le coſte, leſſatele, ſpremetele, e tritatele fine. Prendete una cazzarola, poneteci un' oncia di butiro, oppur olio, cipolla, e majorana tritata, mandorle abbruſtolite, e raffinate bene, gettate il tutto dentro la cazzarola con ſale, ſpeziería dolce, fatele incorporare, metteteci un cazzarolo di latte, o di brodo di peſce; aſciuttata che ſarà la detta compoſizione, poneteci un poco di colletta con due uova sbattute, ed un poco di parmigiano, meſcolatela bene, e fatela raffreddare, poi formateci tante ſalſiccie, infarinatele, ed indoratele, di poi volgetele nel pane grattato, friggetele, indi ponetegli ſotto la ſalſa di roſſi d' uova, e mandatele in tavola ec.

Uova in frittelle.

Sbattete l' uova con ſale, ſpeziería dolce, ed un poco di mollica di pane bagnato nel brodo di peſce, ſpremetela bene. Prendete

cipolla tritata, pignoli bruſtoliti, e candito, il tutto tritato, e meſchiate bene ogni coſa. Prendete la padella con butiro, o olio, mettetela al fornello, prendete un piccolo cazzarolo, e con eſſo prendete la detta compoſizione, e gettatela nella padella a modo di frittelle, facendole cuocere per ogni parte, e cotte mandatele ec.

Uova in princiſglaſſe.

Imbianchite l'uova, prendète una cazzarola con un pizzico di farina, ſtempratela con una tazza di latte, mettetela al fornello, maneggiatela ſempre, finchè bolla; di poi prendete un poco di tartufoli in fette, e metteteli dentro la cazzarola, e ſtretta alquanto che ſarà, poneteci un'oncia di butiro, e due di formaggio parmigiano, meſchiatele bene, e gittatela ſopra l'uova aggiuſtate nel piatto, e mandatele in tavola ec.

Uova roſolati.

Indurite l'uova, mondatele, e fatele in quarti. Prendete una cazzarola con butiro, fatelo liquefare, poneteci un pizzico di farina, fatela colorire, meſchiandola bene, poneteci una tazza di latte con candito tritato, zucchero, un poco di muſtacciolo di Napoli peſtato, e quattro foglie di lauro piccole, e tenere, poco aceto, con ſale, e ſpeziería dolce, fate incorporare bene ogni coſa, aggiuſtate l'uova nel piatto, e gettategli ſopra la detta compoſizione, e mandatele ec.

Uova alla crema.

Fate imbianchire l'uòva, di poi prendete una cazzarola, poneteci quattro roſſi d'uova, un'oncia, e mezza di zucchero, una preſa di ſale, e raſpatura di limoni, meſchiate bene ogni coſa, ſciogliete il tutto con una tazza di latte, mettetela al fornello, e meſcolatela fino a tanto che non reſti inverniciato il cucchiaro, cavatela, e ponetela nel piatto, ſopra aggiuſtateci l'uova, e mandatele in tavola fredde ec.

Uova al pane.

Prendete tre oncie di farina di riſo, e tre di zucchero ſpolverizzato con un pizzico di ſale, mettete il tutto in una cazzarola, ſcioglietelo con un quartino di latte, mettetelo al fornello, fatelo ſtringere ad uſo di bianco mangiare, non ceſſando prima di maneggiarlo, quando ſarà per ſtringerſi, poneteci quattr' uova sbattute bene con raſpatura di limone, e tre oncie di parmigiano; affinatele bene, ſtretta che ſarà, fatela raffreddare, e preparate la farina ſopra una tavola pulita, formate colla detta compoſizione tante uova, poi indoratele, e rivolgetele nel pane grattato, friggeteli uguali, e mandateli in tavola, ponendo intorno del piatto ſalvia fritta ec.

Frittelle di ricotta veſtite.

Fate la paſta così. Prendete una libbra di fiore di farina, quattr'oncie di butiro, e quattro roſſi d'uova, con un cucchiaio di vino, e poco ſale, impaſtate ogni coſa, poneteci ancora acqua fredda, che vi abbiſogna per impaſtarla; tritate la perla, prendete la ricotta, che non ſia acquoſa, e roſſi d'uova ſecondo la quantità della ricotta con poco zucchero, ſale, cannella in polvere, ed un'oncia di candito tritato, miſchiate bene ogni coſa, formateci li piconcini, friggeteli, e mandateli in tavola ec.

Frittelle di bianco mangiare.

Prendete tre oncie di farina di riſo, e tre oncie di zucchero, una preſa di ſale, raſpatura di limone, e due oncie di candito tritato, ſtemprate bene ogni coſa con un quartino di latte in una cazzarola, mettetela al fornello, e maneggiatela fin tanto che ſi ſtringa, e cotta, ponetela in un piatto a raffredare, tagliate la paſta di bianco mangiare a quadrelli, fate una colletta con ſale, ed un cucchiaro d'olio, ed uno di vino, e fate, che non ſia nè tanto denſa, nè tanto liquida, bagnate li quadrelli in detta colletta, e friggeteli ec.

Frittelle di ricotta ſpogliate.

Prendete la ricotta, che non ſia acquoſa, metteteci un uovo, un pizzico di farina, ſale, e raſpatura di limone, maneggiatela bene,

e fate le frittelle come negli avvertimenti; fatte mandatele ec.

Frittelle di ſpinaci veſtite.

Prendete il verde degli ſpinaci, lavatelo bene, e poi ſcottatelo con acqua-bollente, ſpremetelo, e tritatelo. Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare, poneteci maggiorana tritata, ſale, e ſpezieria dolce, un' oncia di zucchero, e raſpatura di limone, fate incorporare bene tutto, poneteci poi un bicchiere di latte, fatelo aſciuttare, prendete due uova sbattute, meſchiateli nella detta compoſizione; fatela ſtringere, quindi ponetela in un piatto, ponetela nella paſta, fate le frittelle in quella forma, che più vi piacerà ec.

Frittelle di ſpinaci ſpogliate.

Fate la compoſizione, come la ſuddetta, poneteci più uova, e zucchero, e raſpatura di limóne, fatele come l' altre frittelle ſpogliate ec.

Frittelle d' oſtia, oſſia ubbiadi con marmellata.

Prendete l' oſtia bianca, tagliatela in pezzi eguali, ma di figura rotonda; in ogni pezzo ſopra ponetegli la marmellata, e copritela poi con altro pezzo, bagnatela con acqua all' intorno, e fate, che le oſtie ſi uniſcano bene, bagnatela nella colletta, che farete, come quella del bianco mangiare. friggetele ec. Così ſia la marmellata nel paragrafo della credenza.

Frittelle di cece vestite.

Cuocete il cece bianco, e conditelo come si fa in minestra, scaldatelo, e pestatelo, e passatelo per staccio, poi pestate mezzo mostacciolo di Napoli, meschiatelo col cece passato, poneteli nella perla, dandogli quella figura che più vi piacerà, friggetele ec.

Frittelle di pere, mele, persici, e di ogn' altro frutto di simil qualità.

Prendete le mela, levategli la corteccia, tagliatele in piano, levategli il seme, ed ogni altra cosa, che sta intorno al seme, fate la colletta, con di più un pizzico d'anisi, immergeteci le dette mele, friggetele ec.

Frittelle di riso.

Prendete una libbra di riso, fatelo cuocere con sale, e cotto, fate, che resti asciutto. Prendete tre oncie di amandorle dolci, pelatele, e pestatele, ed affinatele bene, meschiatele poi col riso cotto, metteteci mezza libbra di farina, cannella, e raspatura di limone, unite insieme ogni cosa, prendete un piatto piano; metteteci la detta pasta, spianatela eguale con farina, prendete la padella, poneteci l'olio, o butiro, fatelo bollire, e con il manico del cucchiaro dividete la pasta, ponetela nella padella, fatela friggere ec.

Frittelle di boragine.

Prendete i cacchi, o foglie tenere di boragine, inzuppatele nella colletta, fatele friggere ec.

Frittelle di melone.

Prendete il melone, che ſia di ottima qualità, togliete il buono dalla corteccia, e fettatelo in lunghezza di meno di mezzo dito, poi mettetelo in fuſione nel roſolio, fate che vi ſtia circa due ore, di poi ſcolateli, ed immergeteli nella paſtina, friggeteli ec.

Frittelle di portogallo.

Fettate il portogallo, levategli li ſemi, immergetelo nella paſtina, friggetelo ec.

Frittata di lattuga farſita.

Pulite, e lavate i piedi di lattuga, fateli dare un bollo, di poi ſpremeteli, e levateli il cacchio di mezzo, il reſto riempite colla ſottoſcritta compoſizione. Prendete la mollica di un pane, bagnatela nel latte, o nel brodo di peſce, ſpremetela, e ponetela in un piatto con parmigiano, poco ſale, e ſpezieria dolce, e due roſſi d'uova, con un poco di colletta, e mezzo bicchiere di latte, ed un' oncia di candito tritato, ponete il tutto nella cazzarola, e mettetela al fornello, meſcolatelo bene, finchè ſi ſtringa, e sbatteteci un uovo. Ponetele in un piatto, e con eſſe empiteci la lattuga; quindi infarinatela, ed in-

doratela, friggetela ec. Potete tagliare questa insalata fritta, ed involgerla nella pastina, e tornarla a friggere, e mandarla in tavola con zucchero ec.

Frittelle di fichi.

Prendete li fichi freschi di qualunque qualità, mondateli, poneteli in fusione nel rosolio, fateli poscia scolare, e se sono grossi, divideteli in quarti, e se piccoli a metà, mettetelì in pastella pochi alla volta, friggeteli ec. Si possono fare nella stessa maniera, ma che non sieno stati in fusione nel rosolio.

Pagnottine di tarantello.

Prendete le pagnottine, ed aggiustatele come quelle della crema al pane. Poi prendete una cazzarola con butiro, o olio dolce, poneteci salvia, e pignoli abbrustoliti tritati, ponetela al fornello con tre oncie di tarantello pulito, e dissalato bene, fatelo soffriggere, poneteci quindi due oncie di zucchero, aceto, e raspatura di limone, spezierìa dolce, mezzo cazzarolo di suco o brodo di pesce, ed un poco di colletta, fatela bollire, ed incorporare, sgrassatela, ed empiteci le pagnottine, e sopra gettategli il resto della composizione, e mandatele in tavola ec.

Pagnottine di visciole.

Prendete le visciole, levategli la pelle, e l'ossa, ponetele in una cazzarola con un bicchiere di vino, ed uno di acqua, cannella, tre oncie di zucchero, fatelo bollire, pone-

teci un poco di colletta, empitene le pagnottine come ſopra, ſpolverizzatele con cannella, e mandatele fredde ec.

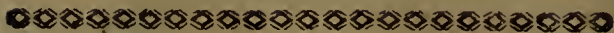
Pagnottine di rape roſſe.

Cotte le rape roſſe, pelatele, e tagliatele a dadi, ponetele nella cazzarola con zucchero, mezzo bicchiere di latte, e raſpatura di limone, un poco di colletta, ed un pizzico di aneſi in polvere, fatele incorporare, e poi fate come ſopra ec., mandatele fredde ec.

Ora che ho trattato delle frittelle, con ogni chiarezza paſſo a diſcorrere de' maccaroni, e gnocchi, li quali ne' giorni di magro formano forſe il piatto più ordinario, ed a propoſito, ſicchè mi pongo a deſcrivervi il modo non ſolo di farli con qualche merito, ma eziandio a condirli con quelle ſalſe, che ſtimo più a propoſito per renderli più grati al palato.

AVVERTIMENTI.

La paſta per fare le frittelle coperte fatela per tutte, come ve la deſcrivo nella formazione delle prime. La detta paſta la dovete tagliare ſempre col carrètto. Sarà voſtra cura di unire bene la voſtra paſta, dopo che l' avrete riempita di quella compoſizione, colla quale fate le frittelle per ogni parte. Fate, che nel cuocerle non vi paſſino, ed allora ſaranno ben cotte, che avranno preſo il color d' oro. Farete le frittelle con ciò, che più vi piacerà, cioè o con olio, o con butiro, o con diſtrutto. Avvertite di non fare le frittelle molto groſſe, ma una coſa giuſta. Fate le frittelle in tempo tale, che vadino in tavola ſcottanti. Nell' atto che man-

date le frittelle in tavola, ſpolverizzatele ſempre con zucchero.

CAPITOLO X.

DE' MACCARONI, E GNOCCHI.

Laſagne con ſalſa di amandorle.

Prendete una libbra di farina, ponetela nella ſpianatora, fategli un' apertura nel mezzo, poneteci due oncie di butiro, una chiara con tre roſſi d' uova sbattute, e ſale, ovvero ſenza butiro ad uſo della paſta de' tagliolini, impaſtatela con acqua, e tirate la perla, fate le laſagne, e cuocetele. Prendete mezza libbra di amandorle dolci, pelatele, peſtatele, e raffinatele bene, ſtempratele con un poco di brodo delle laſagne, paſſatele per lo ſtaccio, e con eſſa paſſatura condite le laſagne, ſpolverizzatele con zucchero, e cannella, e mandatele in tavola ec.

Laſagne con ſalſa di alice.

Fatte le laſagne, prendete le alici, o ſardelle di ottima qualità, lavatele, e pulitele bene dalle loro ſquamme, e teſte, e ſpina, prendete una cazzarola con olio, ponetelo a fornello, fatelo bollire con un pizzico di fa-

rina, fategli pigliare il color di cannella, tritate aglio, se piacerà, erbetta, e majorana, e le sardelle tritate, fatele soffriggere, ed incorporare, poneteci un ramajolo di brodo di lasagne; con questa salsa, e speziería dolce conditele, e mandatele in tavola ec.

Lasagne con cioccolata.

Fatte le lasagne, prendete una cazzarola, poneteci quattro rossi d'uova sbattuti, un bicchiere di latte, e raschiateci un panetto di cioccolata, ponetela al fornello, fatela stringere, dopo condite le lasagne, e mandatele ec.

Lasagne con salsa di noce.

Pulite bene le noci, pestatele con mollica di pane stato in fusione nell'acqua, o nel latte, raffinatele bene, e passatele per lo staccio. Prendete un'oncia di amandorle brustolite, pestatele a parte, ed un'oncia di candito tritato, mischiate ogni cosa con sale, cannella, e zucchero, stemprate ogni cosa con brodo di lasagne, conditele con salsa, e mandatele in tavola ec.

Lasagne alla princesgrasse.

Fatte le lasagne, prendete una cazzarola, poneteci un pizzico di farina, stempratela con un quartino di latte, e sale, ponetela al fornello, fatela stringere, mescolandola sempre, poi poneteci li tartufoli fettati, fateli cuocere bene, condite le lasagne con parmigiano, e butiro, e con la detta salsa, mandatele in tavola ec.

Gnocchi di riſo.

Prendete una cazzarola, poneteci tre oncie di farina di riſo paſſata nel velo fino, ſtempratela con un quartino di latte, meſchiatela bene, poneteci tre oncie di butiro, indi ponetela al fornello, fatela ſtringere, e nell' atto che ſi ſtringe, poneteci tre oncie di parmigiano con poco ſale; cotta che ſarà, ponetela in un piatto piano, slargatela eguale, e raffreddata che ſarà, tagliatela ad uſo di gnocchi. Poi fate che ſia preparata l' acqua, che quaſi bolla, in queſt' acqua poneteci li gnocchi, perchè ſi riſcaldino, dopo conditeli con parmigiano, e butiro, e mandateli ec.

Queſti ſteſſi gnocchi ſi ponno cuocere così; poneteli in un piatto ſenza metterli nell' acqua a riſcaldare, e fate un ſuolo di parmigiano, e butiro, e coprite queſto ſuolo colli gnocchi, e così ſeguitate a fare, fintantochè ſia riempito il piatto, poi poneteli al fornello di campagna con fuoco giuſto ſotto e ſopra, e quando avranno fatta la croſtola, cavateli, e mandateli ec.

Gnocchi alla Veneziana.

Prendete un quartino di latte, o pure acqua, mettetela al fornello con ſale, e tre oncie di butiro, fatela bollire, e nell' atto che bolle, poneteci la farina a giudizio, tanto che la paſta venghi una paſta molle, dopo maneggiatela, ed in queſt' atto poneteci tre oncie di parmigiano, e fatela cuocere. Nel cavarla poneteci due oncie di butiro, poi andate ſtaccando d' intorno la paſta, e fate, che vi

vadi il butiro, e così fate in ogni parte della cazzarola, che si staccherà da se; cavatela nella spianatora, e sfreddata tirateci li gnocchetti, come vi piaciono. Poi cuoceteli in acqua bollente, quando sono tornati di sopra, conditeli con parmigiano, e butiro, e mandateli ec.

Gnocchi alla Piemontese.

Fate li gnocchi come sopra. Prendete una cazzarola, poneteci tre rossi d' uova sbattuti, una tazza di latte, quattro tartufoli fritti, con tre oncie di fior di latte, mischiate bene questa composizione, mettetela al fornello, fatela stringere, poi prendete li gnocchi, e fatto un suolo nel piatto di parmigiano, e butiro, poneteci pure un poco della composizione, e sopra poneteci li gnocchi; e così farete fintantochè non è pieno il piatto, e mandateli in tavola ec.

Gnocchi de' Preti.

Mettete una libbra di farina nella spianatora, poi prendete una cazzarola con tre oncie di butiro, un quartino di latte, e sale, fate bollire, di poi gettate questa composizione nella farina, ed impastatela, ponendoci ancora tre rossi d' uova, e due oncie di parmigiano, e fate che venghi come una pasta di tagliolini, formateci li gnocchi, cuoceteli con acqua bollente, e sale, e cotti, conditeli con butiro, e parmigiano, e mandateli ec.

Gnocchi di polenta.

Prendete un quartino di latte, ponetelo in una cazzarola con sale, e tre oncie di butiro, fatelo bollire, poi prendete una tazza di latte, o pure acqua secondo come fate li gnocchi, se li fate col latte, poneteci latte, se con acqua, poneteci acqua, ponetelo in una pignatta freddo, stemprateci la metà della farina di gran Turco, o sia meliga, maneggiatela in maniera, che essa venghi come polenta piuttosto densa. Ciò fatto, ponete questa polenta nella cazzarola della composizione, nell' atto che bolle, maneggiatela bene, e fatela ribollire, e stringetela coll' altra metà della farina, maneggiandola bene, quindi poneteci quattr' oncie di parmigiano. Cotta, cavatela, fatela raffreddare, e formateci gli gnocchi, poi cuoceteli in acqua bollente con sale a discrezione, e cotti, conditeli come gli altri, mandateli ec. Fatti così, li potete cuocere nel fornello di campagna, senza cuocerli nell' acqua, come li gnocchi di riso ec.

Gnocchi di zucca.

Pulite bene, e lessate la zucca, fatela scolar bene, e passatela per lo staccio. Quindi ponetela nella cazzarola con tre oncie di butiro, e sale, poneteci una tazza di latte, fatela bollire, stringetela con farina, indi staccatela, come ho detto delli gnocchi alla Veneziana, ponetela in un piatto, slargatela, e spianatela eguale, formateci li gnocchi, e ri-

ſcaldateli con acqua bollente; ciò fatto, conditeli come gli altri, e mandateli ec.

Giacchè ho incominciato a trattar, come vedete, delle paſte, ſarà bene ſeguitare a diſcorrere di eſſe, che però iſtituirò il ſeguente paragrafo ſu delle paſte frolle, quantunque non debbanſi imbandire in queſto luogo. Voi intanto apprendete il modo, che vi do per prepararle.

AVVERTIMENTI.

Siccome per condire li maccaroni vi ſono varie ſalſe, però ſarà bene di domandare a chi ſervite, ſe li vuole con qualche ſalſa, perchè facendoli di voſtro genio non poſſono piacere. La paſta delle laſagne fatela ſempre come la prima, che vi ho deſcritto di ſopra. L' acqua, con la quale dovete impaſtar le laſagne, ſia tiepida, ma piuttoſto fredda, che calda. Quando ſi dice, che ſi prendi la farina, ſempre intendete il fiore.

CAPITOLO XI.

DELLE PASTE FROLLE.

Pasta di amandorle.

Prendete le amandorle, fatele come quì sotto negli avvertimenti, ma bagnatele, mentre che le pestate con chiara d'uova sbattuta; prendete dieci oncie di farina, quartro rossi d'uova, e cinque oncie di butiro, quattr' oncie di zucchero, e ponete tutto nella spianatora, poi prendete le amandorle, e sale, impastate il tutto, e fatela come la pasta dei tagliolini. Questa pasta può servire per pasticci, barachiglie, ed altre, che sogliono cuocersi al fornello, spolverizzate con zucchero ec.

Pasta a migné.

Fate cuocere questa pasta, come quella de' gnocchi, eccettuato che non vi dovete mettere formaggio. Cotta, cavatela sulla spianatora, fatela raffreddare, riducetela, come la pasta de' tagliolini; quindi prendete dodici rossi d'uova, ponetecene quattro per volta, posti li primi, raffinate bene la detta pasta, poi ritornatecene altri quattro, e fate come prima, e così farete, allorchè vi ponete gli altri quattro. Incorporata, e raffinata che sarà, ponetela in un piatto piano, spianatela

eguale con farina ſopra, tagliatela col manico della cucchiara di ferro, e ſriggetela a dovere, ſpolverizzatela con zucchero, e mandatela calda ec.

Paſta sfogliata.

Prendete mezza libbra di farina, due oncie di butiro, due roſſi d' uova con una chiara, e ſale, impaſtate la detta compoſizione con acqua freſca, maneggiatela per una buona mezz' ora. Avvertite, che la paſta deve eſſer più dura l' inverno, e meno l' eſtate a cagione del butiro. Dopo manipolata ponetela a ripoſare dentro un canavaccio con un poco di farina ſotto, e fatela ſtare per due ore; di poi prendete lo ſtenderello, tiratela con eſſo in lungo quanto potete, e di larghezza non più di ſei dita, ed alta mezzo dito. Quindi prendete dieci oncie di butiro, ſpremetelo bene con canavaccio, e fettatelo, e le fette ſieno della groſſezza della paſta, ponetelo nella metà della paſta ſino al fine di eſſa, fate, che il butiro ſia bene unito, ed uguale, e che cuopri tutta la metà della paſta; coll' altra metà ſenza butiro piegatela, e copritevi il butiro, e colla paſta di ſotto unite bene quella di ſopra, e poi collo ſtenderello ſtendetela eguale, e così farete per quattro volte, avvertendovi di ſempre piegare la paſta in maniera, che l' unione della piegatura ſtia ſempre alla parte oppoſta a voi; l' ultima volta poi tiratela come vi porta il biſogno, e ſecondo che l' avrete ad adoperare, tagliatela con un coltello infuocato, cuocetela in un piatto di rame al fornello di campagna ec.

Pasta a vento.

Prendete quattr' oncie di farina con due rossi d' uova, sale, e due oncie di butiro, fate la pasta, maneggiandola con una mano, e coll'altra andatela sciogliendo con acqua, e fatela divenire come una polenta liquida, maneggiatela, ed affinatela bene, e andatela spolverizzando con farina, sintantochè venghi come una pasta di tagliolini morbida, ma affinatela bene, poi tagliatela in tante pagnottine, quante ve ne abbisognano per fare tanti veli di sopra, e di sotto. Avvertite, che più veli sono, tanto più la pasta viene sfogliata. Quindi tirate le sfoglie con lo stenderello, ponetela sopra la mano rivoltata, e con la dritta stendetela. Untate il piatto, dove avete a mettere la torta, o con butiro, o con olio, ponete la metà de' veli di sotto, e sopra poneteci la quì sottoscritta composizione. Prendete li frutti, che più vi piacciono, levategli la corteccia, e puliteli da tutto ciò, che v' ha nel mezzo, poneteli fettati in una cazzarola con un quartino di vino, ed uno di acqua, ed una libbra di zucchero, fateli cuocere, ed asciuttare: di poi fateli raffreddare, poneteci quindi due oncie di candito tritato, e raspatura di limoni, posta questa composizione sopra li veli, copritela cogli altri veli, e tagliatela ad uso di torta. Questa torta può empirsi di bianco mangiare, e di spinaci, come potete vedere nella composizione degli spinaci, e di bianco mangiare fatto in frittelle. Cuocetela al fornello, spolverizzatela con zucchero, e mandatela in tavola ec.

Pasta alla militare.

Ponete mezza libbra di farina nella ſpianatora con due oncie di butiro, e sei roſſi di uova, un pizzico di aniſi ſpolverizzato, impaſtatela con latte, o con acqua, e sale, maneggiatela bene, che venghi come una paſta da tagliolini, formateci le ciambelline, e friggetele: queſte ſteſſe ciambelline ſi poſſono leſſare, e cuocere al forno; nel mandarle in tavola ſpolverizzatele con zucchero ec.

Paſte a migné cotte al fornello.

Fate la paſta, come quella ſopra, poſta a migné, fate di eſſa tante palle della groſſezza di una noce, untate il fornello, e poneteci le dette palle diſtanti una dall' altra, perchè non ſi uniſcano inſieme, cuocetele con fuoco adattato, e mandatele a tavola ſpolverizzate di zucchero ec.

Paſta a ſlappò.

Fate queſta paſta, come quella alla militare, tiratela però come una perla di tagliolini piuttoſto groſſa, tagliatela a muſtacciolo, poi friggetela. Prendete una cazzarola, sbatteteci due roſſi d' uova con un pizzico di farina, due oncie di zucchero, un bicchiere di latte, raſpatura di limone, fatela ſtringere, dopo fatela raffreddare, indi ponetela ſopra la detta paſta, ſpolverizzatela con zucchero ec.

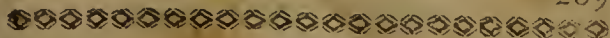
Pasta croccante.

Prendete mezza libbra di farina, un rosso d'uovo, quattr'oncie di zucchero siroppato, raspatura di limone, e poco sale, impastate, e di questa pasta vi potete servire per canestrine, e croccanti, cuocetela al fornello, ma non le fate prender colore.

Pasta alla caccia del Re.

Fate questa pasta come quella del bianco mangiare, poi a forza di farina stiratela nella spianatora a forza di budellette, quindi tagliatela di grossezza di palla di schioppo, infarinatela bene, e scuotetele in un crivelletto, friggetele, che venghino color di cannella, e spolverizzatele con zucchero, e mandatele in tavola ec.

AVVERTIMENTI.

Dovete sempre applicare le amandorle senza corteccia, pestate, e passate per lo staccio, e quando non si vogliono in tal modo, si indicherà a suo luogo. Nel lavorare le paste frolle sempre mi servo del butiro, ma avvertite, che non intendo obbligarvi a lavorare solo con esso, mentre in mancanza di quello vi potete servire dell' olio dolce.

CAPITOLO XII.

DEI PIATTI D' ERBE.

Piatto di carciofoli in umido.

Prendete li carciofoli, puliteli, lessateli, e fateli come quelli della frittata de' carciofoli: prendete poi una cazzarola con un'oncia di butiro, fatelo liquefare, poneteci un pizzico di farina, fatela colorire, poneteci cipolla, erbetta, e majorana, fatela soffriggere, poneteci li carciofoli, sale, e spezieria dolce, fateli incorporare, poneteci un bicchiere di latte, e cotti stemprate due rossi d' uova colla detta composizione, e gettateli in essa composizione. Cavate li carciofoli asciutti, aggiustateli in un piatto in piedi, e poi gettategli sopra la salsa rimasta nella cazzarola, e mandateli in tavola ec.

Piatto di carciofoli ripieni.

Pulite, e lessate li carciofoli, poi levategli il di dentro, lasciandogli le foglie all' intorno. Prendete la mollica di un pane, bagnatela con latte, o col suco, o brodo di pesce, spremetela, e ponetela sopra un tagliere con due oncie di parmigiano, due rossi d' uova, spezieria dolce, majorana, e poco sale, fatene una farza, ed empite li detti carcio-

foli. Untate un piatto di rame colla corcia, o teggia, aggiustateli in piedi con sale, e spezieria dolce, ed un poco di butiro; coprite la teggia, e ponetegli il fuoco sotto, e sopra a giudizio, e cotti mandateli in tavola, ponendogli sopra la salsa di colì di piselli.

Piatto di carciofoli alla Parmigiana.

Puliti, e lessati li carciofoli, prendete una cazzarola con un'oncia di butiro, fatelo liquefare, poneteci li carciofoli con sale, e spezieria dolce, e fateli soffriggere, di poi poneteci due rossi d'uova sbattuti, e due oncie di parmigiano, rivolgeteli sottosopra, cavateli, ed aggiustateli nel piatto, gettateli sopra la salsa, e sopra poneteli altro parmigiano, metteteli al fornello con fuoco sopra, e poi mandateli ec.

Piatto di carciofoli abbrustoliti.

Puliti, e lessati li carciofoli, prendete una cazzarola con un'oncia di butiro, fatelo liquefare, poneteci li carciofoli tagliati in quarti con sale, e spezieria dolce, erbetta, e majorana, fateli incorporare, ponetevi mezzo bicchiere di latte, fateli cuocere con due rossi d'uova sbattuti, quindi cavateli, e fateli raffreddare; poi sbattete due uova con sale, indorate li carciofoli, involgeteli nel pane grattato, friggeteli, mandateli in tavola con salsa di pomi d'oro sotto ec.

Piatto di carciofoli lessi.

Lessati bene i carciofoli, prendete una cazzarola con olio, sale, pepe, e suco di limone, e rivolgeteli sottosopra, di poi cavateli in un piatto piano aggiustati in piedi, e sopra gettategli il rimanente della salsa, e mandateli in tavola ec.

Piatto di carciofoli alla Provenzana.

Lessati i carciofoli, prendete una cazzarola con butiro, cipolla, majorana, e speziería dolce, ponetela al fornello, poneteci dentro li carciofoli, fateli incorporare, poneteci due uova sbattute, raspatura di limone, e parmigiano, e mandateli ec.

Piatto di carciofoli fritti con salsa verde.

Lessati i carciofoli, tagliateli in quarti, infarinateli, e friggeteli, e mandateli in tavola, con sotto la detta salsa verde. Si possono fare ancora indorati, e con salvia fritta all' intorno.

Piatto di carciofoli in arrosto.

Prendete li carciofoli, levatene la punta, allargatene le foglie, salateli, sbattete l' olio con aglio tritato, majorana, e speziería dolce, ponete li carciofoli nella graticola, e mentre si vanno cuocendo, ponetevi sopra la detta composizione, e cotti, mandateli in tavola ec.; prima però levatene all' intorno le foglie abbrustolite.

Piatto di piselli in salsicciotti.

Prendete una cazzarola con un' oncia di butiro, cipolla, majorana, ed erbetta, fatelo soffriggere, indi poneteci li piselli teneri con sale, e spezieria dolce. noce moscata, e due garofoli pestati, fateli cuocere, poneteci un bicchiere di latte, fateli stringere, prendete due uova, sbattetele con un pizzico di farina, e due oncie di parmigiano, gettate il tutto nella cazzarola, mescolateli bene, poi cavateli, e poneteli a raffreddare, spolverizzate la tavola con farina, e sopra ponetevi la composizione, colla quale formate li salsicciotti, indorateli, e rivolgeteli nel pane grattato, friggeteli, e mandateli in tavola con sotto la salsa di latte.

Piatto di piselli in turbante.

Prendete una cazzarola, untatela bene da per tutto con butiro non liquefatto, prendete una carta bianca, tagliatela alla larghezza del fondo della cazzarola, ed untatela al disopra con butiro, come sopra, aggiustatela nel fondo di essa; di poi grattate le crostelle del pane, spolverizzate sì la carta, che l' intorno della cazzarola, quindi poneteci la stessa composizione de' piselli in salsicciotti, ma in essa composizione ponetevi di più cinque rossi di uova bene sbattuti, fateli incorporare, ponetegli cenere bollente sotto, intorno, e sopra, ed assodata cavatela in un piatto, levategli la carta, e mandatela in tavola con sopra la salsa di latte. Nella stessa maniera si fa il turbante di purè di piselli passati per lo staccio, e con salsa di butiro sopra.

Piatto di piselli in pagnottine.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, erbetta, e majorana, fatela soffriggere, poneteci li piselli teneri, fateli incorporare, poneteci due garofani pestati, pepe dolce, e sale, maneggiateli, e poi poneteci un cazzarolo di colì di pesce, fateli cuocere, e fate le pagnottine, come quelle delle visciole, aggiustatele nel piatto, e ponetegli dentro la sopraddetta composizione, bagnate però le pagnottine prima con colì di pesce, e mandatele ec.

Piatto di piselli in crostini.

Prendete tre oncie di tarantello pulito, e dissalato, prendete una cazzarola con olio, cipolla, erbetta, e basilico, ponetela al fornello, poneteci il tarantello fettato a dadi, e fatelo incorporare, ponetevi li piselli teneri, andateli rivolgendo sottosopra, fateli incorporare, di poi ponetevi un cazzarolo di suco, o brodo di pesce, ingrassateli, e poi ponetevi un poco di colletta in maniera, che venghi piuttosto densa: fettate il pane a mustacciolo, abbrustolitelo, aggiustatelo nel piatto, e ponetevi sopra la detta composizione a modo di crostini, e mandateli in tavola ec.

Piatto di piselli alla torta.

Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare con cipolla, erbetta, e majorana, fatelo soffriggere, poi ponetevi li piselli teneri con sale, due garofani, e

ſpezierìa dolce, fateli incorporare; quindi ponetevi un bicchiere di latte, laſciateli cuocere, e poi ponetevi cinque roſſi d'uova sbattuti, due oncie di parmigiano, un'oncia di zucchero, ed un'oncia di candito tritato, meſcolate bene ogni coſa, e mandatela ec. Queſti piſelli poſſono ſervire per la torta di paſta sfogliata, e barachiglie, facendola ſtringere di più con un poco di colletta.

Piatto di piſelli fritti alla ſalvia.

Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare con cipolla, erbetta, e majorana, fatela ſoffriggere, ponetevi poi li piſelli teneri con ſale, due garofani peſtati, e ſpezierìa dolce, fateli incorporare, e ponetevi quindi mezzo bicchiere di latte, non li fate paſſar di cottura, cavateli, e fateli colare, infarinateli, e ſcuoteteli bene, friggeteli con ſalvia, e mandateli in tavola ec.

Piatto di fave in potacchio.

Prendete le ſcaſe di fave tenere, pulitele come i fagioletti, levandone il filo, leſſateli, e fateli ſcolare; quindi prendete una cazzarola con butiro, cipolla, erbetta, majorana, e timo, fatela ſoffriggere, poneteci poi le fave, fatele incorporare, poneteci mezzo bicchiere di latte, ſale, e ſpezierìa dolce, fatele cuocere; quando l'avete a mandare in tavola, poneteci due roſſi d'uova sbattuti, e raſpatura di limone, agro, ed erbette tritate ec. Queſte ſi poſſono cuocere fritte, ma infarinate, e poſſono farſi di vigilia con olio, o brodo di peſce, ponendogli ſopra la ſalſa di alici, o ſardelle.

Piatto di ſparagi alla Parmigiana.

Levate dalli ſparagi tutto il ſuo duro, cuoceteli in acqua bollente, e ſale, fateli ſcolare, poi fate in un piatto un ſuolo di butiro, e parmigiano, e coprite queſto ſuolo colli ſparagi, e così fate, fintantochè vi ſono ſparagi. Poi poneteli al fornello di campagna con fuoco aggiuſtato ſotto e ſopra, e fatto che avranno il brulè, mandateli ec. Si poſſono condire li detti ſparagi ad uſo d'inſalata con porci una ſalſa di alice.

Piatto di fagioletti in fracaſsè.

Leſſate li fagioletti teneri, prima puliti dalli ſuoi fili, ma non li paſſate di cottura, fateli ſcolare. Prendete una cazzarola con un' oncia di butiro, cipolla, erbetta, e majorana, fate il tutto incorporare, poneteci li fagioletti con ſale, e ſpezierìa dolce, fateli ſoffriggere, poi poneteci un bicchiere di latte, fateli unire, sbattete due roſſi d'uova, e poneteli nella compoſizione, rivolgeteli ſottoſopra, poneteci due oncie di parmigiano, e mandateli ec.

Piatto di fagioletti di ſalſa di capperi.

Leſſate li fagioletti come ſopra, un poco più cotti, aggiuſtateli nel piatto, e ponetevi ſopra la detta ſalſa. Così li farete colla ſalſa di butiro, e ancora con qualunque altra ſalſa, ſecondo il voſtro guſto.

Piatto di cipolle ripiene.

Togliete alle cipolle il cattivo di ſotto, e di ſopra, levatene li fili, ma non le radate tanto verſo le radiche, tanto che ſtiano bene uniti li primi contorni di eſſe, leſſatele, ma non tanto cotte, fatele ſcolare, poi levatene il di dentro, prendete una mollica di pane, bagnatela con latte, o brodo di peſce, ſpremetelo, e ponetelo in un piatto; prendete due roſſi d' uova leſſati, due oncie di parmigiano, cinque amandorle abbruſtolite aſſinate bene, ſale, e ſpezieria dolce, due garofani peſti, e due roſſi d' uova sbattuti, fate la compoſizione meſchiandola bene, empitene le cipolle, infarinatele, poi indoratele, e friggetele, ponetele poi in una cazzarola con un buon cazzarolo di colì di peſce, fatele arrivare a cottura, poneteci un poco di colletta, ſuco di limone, e raſpatura di eſſo, cavatele con diligenza, aggiuſtatele nel piatto, e ſopra gettatevi la compoſizione, e mandatele in tavola ec. Si poſſono le ſuddette cipolle empire colla paſta, che troverete ſulla compoſizione de' cavoli ripieni.

Piatto di cipolle alla ſalſa di ranocchie.

Empite le cipolle come ſopra, e prendete la ſalſa di ranocchie, unitela in una cazzarola colle cipolle, ponetele al fornello, fategli pigliare il guſto della ſalſa, e mandatela ec.

Piatto di cipolle alla rustica ripiene.

Empitele come sopra, poi fatele bollire con un poco di suco di pesce, ma non le fate passar di cottura, cavatele, e scolatele, infarinatele, ed indoratele, poi involgetele nel pane grattato, e friggetele, e mandatele in tavola colla salsa piccante.

Piatto di cipolle a griglié.

Empite le cipolle come sopra. Prendete una cazzarola con colì di pesce, fategli pigliare un poco di sostanza, cavatele, e fatele scolare; prendete quindi un pane grattato, sale, e spezieria dolce, e rivolgetele in questa composizione, poi ponetele nella graticola con fuoco adattato, e preso il gusto, ponetele in un piatto aggiustate, e ponetegli sotto la salsa de' cappari, e mandatele.

Piatto di zucche alla parmigiana.

Pulite, e fettate a quadrelli la zucca, lessatela con sale ec. Fatela scolare, e poi prendete una cazzarola con due oncie di butiro, ponetevi la zucca in quadrelli con sale, e spezieria dolce, fateli soffriggere, e rivolgeteli sottosopra, ed incorporati, poneteli in un piatto, e conditeli come li maccaroni, cioè con parmigiano, e butiro, poneteli al fornello di campagna con fuoco sotto, e sopra, e fatto il brulè, mandateli ec.

Piatto di zucchette tenere con salsa di tartufoli.

Leſſate tali, e quali le zucchette, toglietegli prima il fiore, e l'attaccaglio, ma non le fate paſſare di cottura, ponetele nella cazzarola con ſalſa di tartufoli, fateli incorporare, e poi mandateli in tavola con ſimmetría.

Piatto di zucca cotta al fornello.

Pulite, e leſſate la zucca, e fatela ſcolare, paſſatela per lo ſtaccio, ponetela in una cazzarola, ponetevi prima poco ſale con due oncie di butiro, tre di parmigiano, due di candito tritato, e cannella ſpolverizzata, fatela bollire, quindi ponetevi ſei uova sbattute; incorporata, e ſtretta che ſia, ponetela in un piatto untato con butiro, di poi sbattete due uova, indoratela, e ſpolverizzatela con pane grattato, zucchero, e cannella, ponetela al fornello di campagna con fuoco ſopra, fategli fare la croſta, e mandatela ec.

Piatto di zucchette ripiene.

Pulite, e leſſate le zucchette come ſopra, levategli l'interno di eſſe, e poi empitele colla ſteſſa empitura delle cipolle, o pure con farza di peſce, che troverete a ſuo luogo, fategli pigliare il guſto colla ſalſa di colì di peſce, e mandatele ec. Così ripiene ve ne potete ſervire per farle in fette indorate, e fritte, ponendogli ſotto una ſalſa a voſtro genio.

Piatto di cavoli in ſubliſi.

Pulite li cavoli, leſſateli bene, e ſpremeteli, e tritateli fini. Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare, poneteci erbetta, timo, e majorana, ed un ſpico d' aglio infranto, fatelo ſoffriggere, poneteci li cavoli con ſale, e ſpezieria dolce, fateli incorporare maneggiandoli ſpeſſo, poneteci mezzo bicchiere di latte, e fateli cuocere, ed aſciuttare bene, sbatteteci tre uova con un poco di farina, e poneteli nella cazzarola con tre oncie di parmigiano, fate, che ſi uniſca bene la compoſizione, cavatela in un piatto, e fatela raffreddare; ſpolverizzate la tavola di farina, e formate con queſta compoſizione coppiette fatte a muſtacciolo, e ſalſicciotti. Li ſalſicciotti indorateli, e rivolgeteli nel pane grattato, e friggeteli, le coppiette indoratele, e friggetele, e ritornatele a cuocere in una cazzarola con ſuco, o colì di peſce. Queſta ſteſſa compoſizione de' cavoli ſi può cuocere in turbante, ma biſogna metterci ſei, o ſette roſſi d' uova di più, e formarli nella ſteſſa maniera del turbante di piſelli.

Piatto di cavoli in turbante di vigilia.

Puliti, leſſati, ſpremuti, e tritati come ſopra li cavoli, prendete una cazzarola con olio, erbetta, majorana, ſale, ed aglio tritato, fateli ſoffriggere, poneteci ancora due alici, o ſardelle pulite dalle ſquame, teſta, coda, e ſpina tritate, fate il tutto incorporare, quindi poneteci li cavoli, ſpezieria dol-

ce, ed un cazzarolo di coli, o brodo di pesce, fatelo consumare, e stringere, poneteci un poco di colletta, mezzo mustacciolo, e fate, che si cuocino, ed incorporino. Cotti, aggiustate la cazzarola, ungendola bene con olio, e formate il turbante come quello dei piselli, e mandatelo in tavola con sotto la salsa di latte di mandorle ec.

Piatto di cavoli in pagnotte.

Pulite li cavoli come sopra, lessateli intieri, ma che non vi passino cottura, fateli raffreddare, e spremeteli adagiatamente, levatene tutte le foglie interne, lasciandovi l'esterne; fate la quì sottoscritta farza. Prendete il pane bagnato nel latte, spremetelo, prendete due rossi d'uova dure, parmigiano grattato, candito tritato, pignoli abbrustoliti, sale, e spezierìa dolce, impastate bene ogni cosa con due rossi d'uova sbattuti, empiteci li cavoli, spolverizzate le foglie con sale, spezierìa dolce, e parmigiano, e coprite con esse l'empitura; quindi infarinate queste pagnotte, indoratele, e friggetele, e rivolgetele con diligenza per la padella, perchè si cuocino, e non si disfaccino. Ciò fatto, prendete una cazzarola con butiro, cipolla, erbetta, majorana, fatela soffriggere, e poi poneteci mezza foglietta di latte, sale, e spezierìa dolce, poneteci le pagnotte con diligenza, e ponetevi il fuoco sotto, e sopra, e cotte, aggiustatele nel piatto, e poi sbattete due rossi d'uova, e poneteli nella cazzarola, dove sono state esse pagnotte, e stretta che sia la composizione, poneteci un pizzico di parmigiano, e gettatelo sopra le dette pagnotte, e mandatele ec.

Piatto di cavoli in frittelle.

Fate per questi cavoli la composizione, che avete fatta per li cavoli in sublisi con porci di più cinque rossi d'uova sbattuti, e più parmigiano, con cinque, o sei amandorle abbrustolite, e pestate, meschiate bene ogni cosa, prendete con un piccolo cazzarolo la composizione, e fatene le frittelle nella padella, rivolgendole, e facendole cuocere eguale, e fatte, mandatele in tavola con sotto la salsa alla mosaica, o pure senza salsa alcuna.

Piatto di selari ripieni con farza.

Pulite, e lessate li selari, ma fate, che non siano tanto cotti, spremeteli, e levategli il di dentro, lasciandogli le foglie all'intorno di fuori, poi empiteli colla farza de' cavoli in pagnotte, o pure colla farza, che in appresso troverete di pesce, coprite la farza colle foglie all'intorno rimaste, infarinateli, indorateli, e friggeteli, e mandateli in tavola colla salsa di carote, o di oliva concia. Così conditi si possono cuocere ancora in umido colla salsa di colì di pesce.

Piatto di selari di vigilia con salsa di tarantello.

Pulite dalle foglie cattive, e dure li selari, poi tagliategli il ceppo colle foglie in lunghezza di mezzo dito, lessate li suddetti ceppi, come sopra, fateli scolare. Prendete una cazzarola, ponetevi olio, ed un pizzico di farina, fatela cuocere, poi ponetevi tre oncie,

li tarantello purgato, e dissalato, e tagliato dadi, cipolla, e majorana tritata, fateli soffriggere; soffritto, ponetevi un cazzarolo di brodo di pesce, ponetevi li selari, fateli cuocere con spezieria dolce, ed un poco di colla, fatela stringere, e mandatela ec.

Piatto di selari impanati.

Pulite, lessate, spremete li selari, e tagliateli alla lunghezza d' un dito. Prendete una cazzarola con un' oncia di butiro, sale, e spezieria dolce, ponetevi li selari, rivolgeteli in essa composizione, sintantochè prendino il gusto; di poi cavateli, e levategli il di mezzo, lasciandogli le foglie all' intorno, e il di mezzo unitelo colla farza, ma tritato, fatta per li cavoli a turbante. E con questa farza empite li sopraddetti, infarinateli, indorateli, e rivolgeteli nel pane grattato, friggeteli, e mandateli ec. In questa stessa maniera conditi li potete fare in umido con sotto la salsa di carote, o di ranocchie.

Piatto di lattuga ripiena di vigilia.

Pulite, lavate, lessate la lattuga, come avete fatto dei cavoli, tagliategli il di mezzo, come alli medesimi, riempitela con la farza, che vi descrivo. Prendete il pesce buono per il lesso, pulitelo dalle spine, testa, e coda, quindi pestatelo con un poco di cipolla, erbetta, e majorana, con un alice, o sardella purgata, mollica di pane bagnata, e spremuta, sale, e spezieria dolce, meschiatela, e fatela venire farza, unitevi una chiara d' uovo, empite la lattuga, involgetela nella pa-

ſtella, friggetela, e mandatela in tavola con ſalſa di colì di peſce.

Piatto d' indivia di magro con ſalſa di roſſi d' uova.

Purgate, e leſſate l' indivia, come la lattuga, empitela con la farza di cavoli in pagnotte, ponendovi di più quattro tartufoli tritati, e cardarelle, paſſate prima, e cotte in cazzarola con un poco di butiro, e ſale, e ſpezieria dolce, miſchiatele colla detta farza, indoratela bene, e friggetela, ponetela poi in una cazzarola con ſuco, o brodo di peſce, e cotta aggiuſtatela nel piatto, ponetegli ſopra la detta ſalſa.

Piatto di gobbi con ſalſa verde.

Leſſati, ed imbianchiti come negli avvertimenti li gobbi, ſcolateli bene, infarinateli, ſcuoteteli, e friggeteli, gettatevi ſopra la ſalſa verde, mandateli in tavola ec.

Piatto di gobbi con ſalſa di peſce.

Leſſati ec. prendete una cazzarola con un' oncia di butiro, poneteci un pizzico di farina, fatela colorire, poneteci poi un cazzarolo di ſuco di peſce, fatelo bollire, e poneteci li gobbi tagliati a giudizio, indi poneteci una cipolla trapuntata con quattro garofoli; cotta la compoſizione, ſpremeteci un poco d' agro, e mandatela ec.

Piatto di gobbi in pagnotte.

Leſſati ec. tritateli a dadi. Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, cipolla, erbetta, e majorana, fatela ſoffriggere, poneteci li gobbi con ſale, e ſpezieria dolce, fateli incorporare, quindi poneteci un cazzaiolo di latte, fateli cuocere, e cotti prendete il pane grattato, tre oncie di parmigiano, un' oncia di zucchero, cannella ſpolverizzata, miſchiate bene ogni coſa; untate bene con butiro il piatto, che dovete mandare a tavola, ſpolverizzatelo con parmigiano, e raffreddata la detta compoſizione, formate con eſſa una pagnotta, indoratela, e tornate a ſpolverizzare con parmigiano, ponetela al fornello di campagna, ponetevi il fuoco ſopra a giudizio, e fatta che avrà la croſtola, mandatela in tavola ec.

Piatto di gobbi alla Parmigiana.

Puliti, e leſſati li gobbi, prendete una cazzarola con due oncie di butirò, fatelo liquefare, poneteci poi li gobbi tagliati in lunghezza di un dito con ſale, e ſpezieria dolce, fateli incorporare; quindi poneteci un quartino di latte, fateli arrivare a cottura, e fatela ſtringere, poneteci poi due roſſi d' uova sbattuti, e maneggiate bene queſta compoſizione; prendete il piatto, che dovete mandare in tavola, untatelo con butiro, e ſpolverizzatelo con parmigiano, ed aggiuſtateci un ſuolo di gobbi, e ſopra ad eſſo poneteci pezzetti di butiro, e parmigiano grattato; terminate il piatto in queſta maniera, ponetelo

al fornello di campagna con fuoco ſotto, e ſopra a giudizio, e fatto il biulè, mandatelo in tavola ec.

Piatto di gobbi in fracaſsè.

Leſſate ec. li gobbi. Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, cipolla, e majorana, fatela ſoffriggere, poneteci poi li gobbi fettati a dadi con ſale, e cannella ſpolverizzata, grattatura di noce moſcata, due garofani peſtati; fate incorporare ogni coſa, poneteci mezzo quartino di latte, fate cuocere li gobbi, poneteci tre roſſi d' uova sbattuti, raſpatura di limone, ed agro, fate, che queſta compoſizione ſia lattaginoſa, e mandateli in tavola ec.

Il piacere, che ho di farvi ſempre più eſperti nel meſtiere della cucina, mi ha fatto determinare d' inſtituire il ſeguente capitolo ſu de' croſtini, mentre eſſi alcuna volta graditiſſimi addivengono, e ſpecialmente nello imbandirſi di parata, ſervendo eſſi non ſolo per piatti di rinforzo, ma ancora per ridonare alli commenſali il guſto, che colla moltiplicità delle vivande vanno perdendo, quando eſſi ſpecialmente ſieno fatti a perfezione. Spero pertanto, che ſe porrete in opera la maniera di comporli, che nel progreſſo di queſto capitolo vi diviſo, non anderà ſenza applauſo la voſtra fatica; pochi avvertimenti cadono ſu queſto propoſito, tuttavolta vi prego a non perderli di viſta.

AVVERTIMENTI.

Quando dico, che imbianchite i carciofoli, intendete di dover togliere da essi tutte le foglie dure, e che gli togliate la punta e e li lessiate con sale, ed allorchè li cavate, vi dovete porre un poco di suco o di limone, o di arancio, o pure un poco di aceto. Così farete de' gobbi, prima però di porre sì gli uni, che gli altri, sciacquategli con acqua fresca. Quantunque sia stato detto in altro luogo, che l' erbe vanno lessate sempre con sale, quì torno a mettervelo in memoria, sicchè sempre lessate l' erbe con sale. Avvertite nel cuocere i sparagi di non farli passare di cottura, ma cavateli alzato che abbiano il bollore. Se non potete avere il latte, e butiro, servitevi dell' olio dolce, e del colì, o suco, o brodo di pesce. Mentre sentite, che dico, prendete un pizzico di farina, e fatela colorire, intendo, che le facciate pigliare il color di cannella. Quando mi sentirete a dire, prendete una cazzarola con tanto butiro, prima d' ogn' altra cosa lo dovete far liquefare al fornello, e quando si vuole mettere il butiro con altre cose prima di esser liquefatto si indicherà, e ciò s' intende per ogni sorta di composizione, che si debba fare col butiro. Allorchè dico, sbattete li rossi d' uova, intendete li soli rossi, e quando dico, sbattete le uova, intendete rosso, e chiara insieme.

CAPITOLO XIII.

DE' CROSTINI.

Croſtini di tondi di lumache.

Prendete le lumache o ſiano di terra, o pur di mare, cuocetele in acqua bollente con ſale, un capo d'aglio, e foglie di lauro, e cotte cavatele dalla coccia, e ricapate il baſſo, o fondo delle lumache, peſtateli, e paſſateli per lo ſtaccio, quindi prendete una cazzarolina, ponetevi la detta paſſatura con olio, pepe peſto, ſale, ed agro, meſchiatela bene; fate poi li croſtini ad uſo di muſtaccioli, ponetegli ſopra la compoſizione, e ſopra ad eſſa ponetevi un poco di olio, ed erbette tritate, ed aggiuſtati bene nel piatto, mandateli ec.

Croſtini del reſiduo delle ſuddette lumache.

Prendete una cazzarola con olio, menta, erbetta, ed una preſa di roſmarino ſpolverizzato, fatela ſoffriggere, prendete quindi le lumache, tritatele più fine, che potete, e ponetele nella compoſizione con ſale, e ſpezieria dolce, fatela incorporare, indi ponetevi mezzo bicchiere di vino, fatele aſciugare, poi ponetevi un cazzarolo di ſuco di peſce, ed incorporate, ponendovi un poco di col-

letta; prendete li croſtini, ſpruzzateli con agro, ponetegli ſopra la compoſizione, e mandateli ec.

Croſtini di alici, o ſardelle.

Pulite le alici, o ſardelle, come ſopra, peſtatele, lavandole prima con aceto, peſtatevi inſieme un ſpico di aglio, erbetta, menta, baſſilico, ed un poco di mollica di pane prima abbruſtolita, e poi bagnata in aceto, e ſpremuta, affinate bene ogni coſa, ponetela ſopra li croſtini, ponendogli ſopra un poco di olio, ed agro, e mandatela ec.

Croſtini di tarantello.

Diſſalato, e pulito il tarantello, prendete una cazzarola con olio, fatelo bollire con un pizzico di farina, fatela colorite, poi poneteci aglio, erbetta, e timo tritato fino, fatelo incorporare, fettate a dadi il tarantello, e ponetelo nella compoſizione, fateli ſoffriggere con ſpezieria dolce, poneteci o ſuco, o colì di peſce, fatelo ſtringere, indi ponete la compoſizione ſopra li croſtini, e ſpruzzateli con ſuco di arancio, mandateli in tavola ec.

Croſtini di caviale.

Fate li croſtini, ſtendetegli ſopra il caviale, poneteli nella graticola col caviale verſo il fuoco, fate però, che il fuoco ſia adattato, ed arrivati a perfezione, mandateli in tavola con olio, ed agro ſopra. Queſti croſtini ſi poſſono mandare in tavola, ſenza porli al fuoco.

Croſtini di ſpinacci.

Puliti, leſſati, e tolte le coſte alli ſpinacci, e ſpremuti, e tritati fini, prendete una cazzarola con olio dolce, o pur butiro, cipolla, majorana tritata, fatela ſoffriggere, poneteci li ſpinacci con ſale, ſpezierìa dolce, meſcolateli ſpeſſo, e fateli incorporare, poneteci un poco di colletta, con agro, e raſpatura di limone, ponete queſta compoſizione ſopra li croſtini, e mandateli ec.

Croſtini di ſalmone.

Pulito il ſalmone, cuocetelo in aleſſo. Prendete una cazzarola con olio, erbetta, e baſſilico, fatela ſoffriggere, poneteci il ſalmone tritato con zucchero, aceto, ed un poco di muſtacciolo di Napoli, fatela unire, cavatela, e ponetela ſopra li croſtini, e mandateli ec.

Croſtini di latte di ſeppie.

Prendete una cazzarola con olio, fatelo bollire con un pizzico di farina, fatela colorire, poneteci un poco di cipolla tritata, poi prendete il giallo delle ſeppie, che è il latte di eſſe, ponetelo nella cazzarola con ſale, e ſpezierìa dolce, fatela incorporare, e ſcioglietene un poco la compoſizione con ſuco, o brodo di peſce, ponetela ſopra li croſtini con agro, e mandateli ec.

Crostini di pomidoro.

Prendete la composizione della salsa dei pomidoro, ponetela sopra li crostini con un poco d'agro, e mandateli ec.

Crostini di carote.

Prendete la composizione della salsa di carote, poneteci un poco di zucchero, e di aceto, e tritate fine però le carote, ponetela sopra li crostini, e mandatele ec.

Crostini di spinaci di magro.

Prendete gli spinaci come sopra, indi prendete una cazzarola con butiro, erbetta, e majorana, fateli soffriggere, poneteci poi gli spinaci con sale, noce moscata grattata, fateli incorporare, ponetevi un poco di latte, fateli asciuttare, ponetevi un pizzico di parmigiano, due uova sbattute, ed un poco di raspatura di limone, ed un'oncia e mezza di zucchero con un poco d'agro. Ponete la composizione sopra li crostini, e mandateli ec.

Crostini di rossi d'uova duri.

Lessate le uova, cavate li rossi, pestateli, e poi poneteli in un piatto; quindi pestate due oncie di amandorle abbrustolite, unitele con li rossi pestati, ed una mezz'oncia di zucchero con un'oncia di candito tritato, e due rossi d'uova sbattute, ed un poco d'agro, o aceto, maneggiate bene questa composizione, ponetela sopra i crostini, e mandateli ec.

Croſtini di latte.

Prendete una cazzarola, ponetevi un'oncia e mezza di farina, ſtempratela con una tazza di latte, ed un pizzico di ſale, ponetela al fornello, maneggiatela fintantochè ſi ſtringa, ponetevi due uova sbattute, due oncie di parmigiano, fatela incorporare, cavatela, e ponetela ſopra li croſtini, spolverizzateli con cannella, e mandateli ec. Queſti ſteſſi croſtini indorateli, friggeteli, e ſpolverizzateli con zucchero, e mandateli ec.

Croſtini di formaggio freſco.

Fate le fette di pane della larghezza di tre dita in circa in quadro, ponete tra una fetta e l' altra di pane una fetta di formaggio freſco, e così farete tanti croſtini quanti ve ne abbiſognano, ponendoli nello ſpiedo come gli uccelli, ed il lardello, ma ſtretti bene, poneteli al fuoco con ſotto una leccarda, e poi andate ungendo le fette con butiro, o olio, ſpolverizzatele con poco ſale, sbattete quattro uova, ed indorate le ſteſſe fette nello ſpiedo, e fatto che ſia il brulé, cavatele, e mandatele in tavola ſpolverizzate con zucchero.

Croſtini alla marinara.

Prendete pane grattato, zucchero, e raſpatura di limone, e ſpezieria dolce; prendete un cazzarolo di ſuco di peſce, ponetelo nel detto pane, ponete il tutto nella cazzarola, fatela ſtringere, ponetevi un poco di ſuco di limone candito, e pignoli abbruſtoliti tritati,

maneggiatela bene, ed aggiustatela sopra li crostini, e mandateli in tavola ec.

Dalli crostini conviene ora far passaggio al pesce, del quale formar se ne possono moltissimi piatti non solo per le molte diverse specie di esso, ma ancora per le molte salse, colle quali condir si può. Quindi è, che per lo addietro vi ho raccomandato l'esatta esecuzione di quanto vi ho finora descritto per l'imbandimento de' piatti delle già passate cose; ora torno a rinnovarvene la premura.

AVVERTIMENTI.

Trattandosi di far crostini di salumi, puliteli dalle squame, ossa, spine, e testa. Dissalate ogni salume, eccettuato le alici, e sardelle, le quali vanno solamente raschiate. Li crostini siano sempre abbrustoliti prima di porli sopra la composizione. Fate li crostini in maniera che faccino buona comparsa, vale a dire, tagliateli quando in forma di mustacciolo, quando quadrati, quando in lungo, o in altra maniera, che stimerete a proposito per ornamento del piatto di essi.

CAPITOLO XIII.

DE' PESCI.

Modo di pulir bene il pesce per il lesso.

Prendete il pesce, pulitelo delle sue valigie, che tiene sotto le ganascie, e se è pesce di squamma, raschiatelo bene, tagliandogli le ali sotto e sopra, ed all' intorno; ed il pesce di pelle dovete con attenzione scorticare in guisa che non resti di essa pelle alcun vestigio, e poi diligentemente lo laverete, indi asciugatelo con un canavaccio pulito. Prendete quindi una cazzarola, e mettetevi dentro il detto pesce, ponetevi olio dolce, e sale, nello stesso tempo spremeteci un limone, indi fatelo in quarti, e gettateli dentro la detta cazzarola, e non avendo limoni, sono pure a proposito li melaranci, o l' aceto, voltatelo sottosopra, e lasciatelo stare in questa salsa per lo spazio di un' ora e mezza, ponendovi poi l' acqua, mettetelo al fornello, e fatelo bollire più o meno, secondo la qualità del pesce; mandatelo in tavola caldo, circondato da erbetta, e con pulizía.

Non stimo cosa vana il descrivervi quì i pesci, e sono: storione, alice, varolo, cefalo, sfoglie, arzilla, che nel nostro linguaggio

viene detta raggia, moccosa, che è diversa dalla raggia tanto nella sua pelle, che nel sapore, rospi, calamaroni, e calamari a penna, merluzzi, roscioli, baracole, pesce cane, archillato con spine, squadro, ed altre specie di pesce turchino, ed altro pesce sì di coccia, come di spina, il nome del quale tralascio per non rendermi troppo nojoso.

Suco di pesce.

Mettete dentro d'una cazzarola unta nel fondo di butiro, o pure d'olio dolce, una quantità di cipolla tagliata a traverso, che copra tutto il fondo, mettetela al fuoco non tanto gagliardo, e venitela maneggiando con cucchiara di legno. finchè il soffritto si riduca a color di cannella, e poi gettatevi dentro il brodo di pesce lesso insieme con una carota, un poco di maggiorana, ed una porzione conveniente di pesce ordinario (si esclude il pesce raggia, baraccole, ed archillati, che non sono buoni per tirare il suco). Dopo bollito per un quarto d'ora incirca, passatelo per un canavaccio, o stagnino, e salvatelo per servirvi dopo passato per zuppe, salse, ed umidi.

Colì di pesce.

Prendete una cazzarola, untatela nel fondo con butiro, o pure con olio dolce, coprite pure il fondo con cipolla tagliata a traverso, mettetela al fornello con fuoco non tanto gagliardo, venitela maneggiando con cucchiaro di legno, finchè prenda il colore di cannella, gettatevi dentro pesce diverso, benchè sia

minuto (ma avvertite, che non puzzi) con quattro garofani, un mazzetto di erbetta, e brodo di pesce lesso, e fatelo bollire per un quarto d' ora. Quindi colate tutta la composizione per un canavaccio, spremetela adagiatamente; di poi rimettetela nuovamente al fuoco in una cazzarola pulita, e quando bolle, gettategli dentro un poco di colletta, e fatela cuocere in modo, che non resti nè liquida, nè densa. Questo così vi può servire per umidi, zuppe, e salse.

Modo di fare la colletta.

Prendete una pila, mettetevi dentro una quantità discreta di fior di farina secondo il bisogno, che avrete, stempratela con acqua chiara, avvertendo, che non resti troppo liquida, nè troppo densa, e questa vi servirà per tutte le composizioni, nelle quali si mette la colletta.

Modo di colorire i pesci formati con la farza.

Per colorire il pesce color bianco, prendete chiara d' uova sbattute, ed un pizzico di amido spolverizzato unito con essa, e con pennello indoratelo con essa chiara ec., quindi infuocate una paletta, ponetegliela sopra, ma che non tocchi il pesce, e così andatela asciuttando, ed il pesce vi farà un' ottima comparsa bianca. Per il color rosso prendete chiara d' uova, ed un pizzico di amido con acqua, in cui sia stata in fusione un poco di cocciniglia, sbattete insieme ogni cosa, e servitevene per dare il colore alle triglie, e ro-

ſcioli formati colla farza, facendo come ſopra del bianco.

Farza per formare li peſci per far coppiette, e per farzire piatti d' erba.

Prendete o merluzzi, o raggia, o moccoſa, puliteli come ſopra, e diſoſſati peſtateli con poca cipolla, aglio, o ſenza l' uno e l' altro, erbetta, majorana, ſpezieria dolce, due alici, o ſardelle colla mollica di un pane bagnato in brodo di peſce, e ſpremuta, unite bene ogni coſa, sbattete, ſe è di magro, due uova, e ſe è di vigilia, due chiare, e ponetele nella compoſizione; farziteci li piatti dell' erba, formateci li peſci, che vi piacciono, infarinateli, e friggeteli, e di queſti ve ne potete ſervire per aleſſo, umido, arroſto, e fritto. Facendoli poi in aleſſo, o in umido, ponetegli ſotto una ſalſa di voſtro guſto.

Farza per ſalami, mortatelle, e ſalciccie.

Prendete li ſuddetti peſci ec. ſquadro, o archillato, o peſce cane, puliteli, e diſoſſateli, e peſtateli con tarantello, ſpezieria dolce, ſale a giudizio, un pizzico di pepe forte, e garofoli peſtati, paſſate ogni coſa al mortaro, ed affinatele bene, prendete anguilla, o pure ciriole, ſcorticatele, e diſoſſatele, tagliatele a lardelli di ſalami, e fatta queſta compoſizione, prendete un canavaccio fino, ſpandetelo ſopra una tavola, poneteci la compoſizione bagnata con acqua di cocciniglia poſta in fuſione la ſera innanzi, poneteci un bic-

chiere di vino rosso, formateci o mortatelle, o salami secondo il vostro genio, involtatele nel canavaccio secondo la forma o di salami, o mortatelle, stringetele, spagatele, e lessatele col medesimo canavaccio col brodo di pesce, con foglie di lauro, cipolla, ed un pugno di fieno, ed un quartino e mezzo di vino, fateli bollire circa un quarto d'ora, cavateli, indi fateli scolare, e poneteli intorno alla cappa del cammino per due giorni ad asciuttare, e quando vi abbisognano, fettateli ec. Le salsiccie poi fatele colla stessa pasta, eccettuato che non vi dovete mettere nè ciriole, nè anguille, insaccatele nelle budelle di majale, o sia porco; di esse non ve ne potete servire ne' giorni di magro, ma di grasso, facendole in arrosto, e fritte con salsa di suco di pesce, e così.

Storione in umido.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, erbetta, e majorana tritata, fatela soffriggere, poneteci le fette dello storione trapuntato con fette di spico d'aglio, sale, e spezieria dolce, fatele incorporare, e poi rivoltatele, quindi prendete il suco, o brodo di pesce. Poi prendete un'altra cazzarola con olio, fatelo bollire, poneteci un pugno di cardarelle lavate, e spremute, con sale, e spezieria dolce, ed un cazzarolo di brodo di pesce, e fatele cuocere, indi ponetele nella cazzarola dello storione, fatele incorporare, poneteci un poco di colletta, e d'agro, mandatelo ec.

Storione con ſalſa di oliva.

Prendete lo ſtorione trapuntato con ſpico d' aglio fatto in quarti. Prendete mezza libbra di tarantello, purgatelo ec., fettatelo a modo di lardoni, ſpolverizzatelo con roſmarino in polvere, e ſpezieria dolce, e trapuntateci le dette fette di ſtorione, ponetele in una cazzarola con olio, ſale, e ſpezieria, fatele ſoffriggere, ed incorporare, rivoltatele, e poneteci un cazzarolo di brodo di peſce, e fatele cuocere, e cotte, cavatele, e ponetegli ſopra la ſalſa di oliva verde, e mandatelo ec.

Storione con ſalſa di alice.

Trapuntate un pezzo di ſtorione con due o tre garofoli, ed uno ſpico d' aglio tagliato in quarti. Prendete una cazzarola con olio, erbetta, ed alio tritato, e le alici, o ſardelle pulite, fatele ſoffriggere, poneteci lo ſtorione ſpolverizzato di ſale, e ſpezieria dolce, rivoltatelo ſpeſſo, quindi poneteci o brodo di peſce, o acqua, e fatelo cuocere, voltatelo ſottoſopra, indi poneteci un poco di colletta con agro, cavatelo, e ponetegli ſopra la ſuddetta ſalſa, e mandatelo ec. Nella ſteſſa maniera potete fare le fette del peſce alice, ed altro da taglio.

Storione in arroſto.

Prendete lo ſtorione, trapuntatelo con garofoli, e lardoni di tarantello prima ſpolverizzati con ſpezieria dolce, e roſmarino in

polvere, ſalatelo, ed untatelo bene, ſe è groſſo, mandatelo al forno, ſe è piccolo, cuocetelo nella graticola, mandatelo in tavola ſopra li creſcioni, o altra inſalata. Così potete fare il peſce alice, ed altro da taglio.

Alice in umido con ſalſa di pomidoro.

Fate queſto peſce, come avete fatto lo ſtorione in umido, ponendogli ſopra la ſalſa di pomidoro, e mandatelo in tavola ec.

Alice in fette con ſalſa piccante.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, erbette, e majorana, fatela ſoffriggere, poneteci poi le fette d'alice con ſale, e ſpezierı́a dolce, rivolgetela ſottoſopra, fatela incorporare, poneteci mezzo bicchiere di vino, fatelo aſciuttare, poneteci un cazzarolo d'acqua, e cotte aggiuſtatele nel piatto, e ponetegli ſopra la ſalſa piccante, mandatele ec.

Fette d' alice con ſalſa di roſolio.

Fate cuocere le fette d'alice come quelle di ſalſa piccante, e cotte cavatele, e fatele aſciuttare, poi sbattete due chiare d'uova, infarinate le fette, involgetele nella detta chiara, ſpolverizzatele con pane grattato, con poco ſale, e ſpezierı́a dolce, e fatele in arroſto con fuoco adattato, e cotte mandatele in tavola con ſotto la ſalſa di roſolio.

Varolo in umido.

Cuocete il varolo, come avete cotto lo ſtorione in umido, e mandatelo in tavola come il medeſimo. Cotto in queſta maniera vi ſi poſſono porre le ſalſe di ſpugnoli o cardarelle, di cappari, ed oliva verde.

Varolo, o ceſalo in umido con ſalſa di pignoli.

Ponete in fuſione nel vino bianco il varolo o in fette, o intiero. Prendete una cazzarola con olio, o pur butiro, poneteci un poco di farina, fatela colorire, poi poneteci aglio, erbetta, e majorana tritata, fatela ſoffriggere, quindi poneteci il varolo con ſale, e ſpezieria dolce, rivolgetelo ſottoſopra, poneteci un cazzarolo di ſuco di peſce, e fatelo arrivare a cottura; prendete poi due oncie di pignoli abbruſtoliti, peſtateli bene, ſtemprateli col brodo della cazzarola del varolo, e poneteli nella ſteſſa compoſizione con agro, e mandatelo ec.

Varolo in arroſto con ſalſa piccante.

Cuocete in arroſto il varolo totalmente, come avete cotto lo ſtorione, e mandatelo in tavola colla ſalſa piccante.

Mugelle in umido.

Nella ſteſſa maniera cuocete le mugelle, che avete cotte le fette del varolo in umido, ed in vece della ſalſa de' pignoli ponetegli

ponetegli ſopra la ſalſa delle amandorle dolci, ſtemprandole come la ſalſa de' pignoli, e mandatele ec.

Mugelle alla crosta di pane.

Cuocete queſte mugelle, come le fette di alice con ſalſa di roſolio, ponendogli ſotto in vece della ſalſa di roſol o quella piccante, ovvero di carote, e mandatele ec.

Mugelle in arrosto.

Pulite, ed aſciugate con canavaccio le mugelle, ſe ſono groſſe; fategli de' tagli in croce per il corpo, perchè vi arrivi a cottura, ponetele in un piatto con ſale, olio, e butiro, cuocetele nella graticola, voltandole ſottoſopra, e cotte eguali, cavatele, e ponetele ſopra l'inſalata condita, e mandatele ec.

Peſce corvo.

Queſto peſce, ſiccome in altra miglior maniera non ſi può cuocere che in aleſſo, umido, ed arroſto, però lo farete in queſti tre modi colle medeſime compoſizioni, colle quali avete fatto il varolo, e mugelle; per l'aleſſo vi porrete la ſalſa de' cappari, per umido la ſalſa d' oliva, e per l' arroſto la ſalſa verde.

Sfoglie farzite.

Pulite le sfoglie, come nel principio di queſto Libro, tagliatele nel mezzo in modo di poterle levare la ſpina, levategliela tutta

dalla teſta ſino al fine, ma non levate ad eſſa la teſta; ciò fatto, empitela a giudizio colla paſta de' cavoli, ovvero colla farza di peſce, poi riunite le parti aperte, prendete quindi un piatto di rame colla coperchia, poneteci olio, cipolla tritata, ed erbetta, fatelo ſoffriggere, poneteci con diligenza le sfoglie con ſale, e ſpezieria dolce, e mezzo bicchiere di vino, fatelo aſciuttare, e poneteci un cazzarolo di brodo con fuoco ſopra, e fatela cuocere, indi cavatele con diligenza, ed aggiuſtatele nel piatto, fate ribollire nel piatto di rame la ſalſa rimaſta, sbattete due roſſi di uova con ſuco di limone, e poneteli nello ſteſſo piatto della compoſizione, maneggiatela, e fatela ſtringere, e gettatela ſopra le sfoglie, e mandatele ec.

Sfoglie in umido con ſalſa d'acetoſa.

Prendete una cazzarola con olio, ed erbetta, fatelo ſoffriggere, poneteci le sfoglie con ſale, e ſpezieria dolce, fatele incorporare, poneteci un cucchiaro d'aceto, ed un cazzarolo di brodo di peſce, fatele cuocere, e cotte mandatele in tavola con ſotto la ſalſa d'acetoſa.

Sfoglie fritte con ſalſa verde.

Pulite, ed aſciuttate le sfoglie, e friggetele, e mandatele in tavola con ſotto la ſalſa verde.

Sfoglie in arrosto con salsa piccante.

Pulite, ed arrostite le sfoglie, guardatevi però di non farle arrostire, specialmente dalla parte del bianco, e cotte, mandatele in tavola con salsa piccante sotto.

Merluzzi in umido, e farziti.

Pulite, e togliete dalli merluzzi con diligenza la spina, come avete fatto alle sfoglie, riempiteli colla farza di pesce, e riunitegli le parti; fateli in umido, come si è detto delle sfoglie, e cotti, cavateli, e poneteli sotto la salsa di rossi d'uova. Così farziti, si posso o fare fritti, ed in arrosto, ponendoli sotto le salse di vostro genio. Li merluzzi così disossati tagliateli per metà, spolverizzateli con sale, e spezieria dolce, erbetta, e majorana tritata, rivoltateli a guisa di cartoccetti, poneteli in un piatto di rame colla coperchia, poneteci olio, aglio, erbetta, e majorana tritata, quindi poneteci un mezzo bicchiere di vino, fateli cuocere, indi cavateli, e mandateli in tavola con sotto la salsa di colì di pesce.

Merluzzo in umido con salsa di salvia.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, erbetta, e majorana tritata, e salvia, poneteci pure tre oncie di tarantello pulito, e dissalato, e fettato a dadi, fatelo soffriggere, poneteci un cazzarolo di suco di pesce, fatelo incorporare, poneteci li merluzzi o in-

tieri, o in fette, ſale, e ſpeziería dolce, fateli cuocere, ſgraſſate la compoſizione, e poneteci un poco di colletta, ed agro, aggiuſtateli nel piatto, e ſopra gettategli la ſalſa, e mandateli ec.

Merluzzi in umido con ſalſa di amandorle.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, erbetta, e majorana tritata, fatela ſoffriggere, poneteci poi li merluzzi, prima però ponetegli la coda nella bocca, e ſtringetegliela, ed in queſta forma fateli ſtare, ſpolverizzateli con ſale, e ſpeziería dolce, poneteci un cazzarolo di brodo di peſce, e poi ponetegli il fuoco ſotto e ſopra, fateli cuocere, indi cavateli, e poneteli ſopra la ſalſa di amandorle, e mandateli ec.

Merluzzi in arroſto.

Pulite, condite, e fate li merluzzi in arroſto, come avete fatto gli altri, e poneteli ſotto o inſalata, o ſalſa di cappari, o ſalſa piccante, e mandateli ec.

Peſce roſpo in piccatiglio.

Prendete la teſta del roſpo con tutte le interiora, pulitela, e leſſatela con ſale, cipolla, e una carota; cotta, diſoſſatela, il buono ponetelo in un tagliere colla ſuddetta cipolla, e carota, due oncie di pignoli abbruſtoliti, due roſſi d' uova duri, un poco di mollica di pane grattato, raſpatura di limone, ſale, e ſpeziería dolce, date una tritata fina a tutta

la composizione. Prendete una cazzarola con butiro, ed un pizzico di farina, fatela cuocere in bianco, poneteci detta composizione, fatela incorporare bene, di poi cavateli in un piatto, sbatteteci tre uova, meschiatela bene, untate un piatto di rame colla coperchia, e poneteci la detta composizione, spianatela ad uso di coppiettone, ponetegli il fuoco sotto, e sopra, e cotta ponetela nel piatto, che dovet mandare in tavola, e sopra ponetegli la salsa di suco di pesce, mandatelo ec.

La coda di questo pesce si può fare in umido, ed in arrosto; in umido lo farete come li meruzzi in umido, ponendogli sotto la salsa di lattuca, o pomi d' oro. In arrosto trapuntatelo con uno spico di aglio fettato in quarti, lardoni di tarantello, e garofoli, cuocetelo in arrosto.

Roscioli in umido.

Prendete una cazzarola con olio, aglio, erbetta, e majorana tritata, fatela soffriggere, aggiustateci bene li roscioli, poi ponetegli sopra sale, erbetta, majorana, aglio tritato, e spezieria dolce, fateli soffriggere, poneteci quindi mezzo bicchiere di vino, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra, e cotti levate con diligenza li roscioli, ed aggiustateli nel piatto, prendete due rossi d' uova con un pizzico di farina, sbatteteli, e stemprateli colla detta composizione, gettatela sopra li roscioli, e mandateli ec.

Rofcioli in carta bianca.

Prendete li rofcioli, lavateli, ed afciuttateli, poi prendete un foglio di carta bianca, aglio, erbetta, e majorana tritata bene, con pane grattato, fale, e fpezieria dolce, mefcolate bene ogni cofa, prendete la fuddetta carta, untatela bene con olio, fate un fuolo in effa della fuddetta compofizione, e fopra aggiuftateci li rofcioli, poneteli fopra il refto della compofizione, e dategli un' untata con olio al difopra; piegate poi l' altro mezzo foglio, e cuopriteci bene li rofcioli, e poi unitela, piegandola d' intorno, poneteli nella graticola con fuoco aggiuftato, ed arrivati da una parte fateli cuocere dall' altra, rivoltando la carta con diligenza, cotti, levategli la carta al difopra, e mandateli in tavola colla carta fotto ec.

Rofcioli fritti con falfa alla Mofaica.

Friggete li rofcioli, fecondo la regola di friggere, che vi ho data in fine del paragrafo delle frittelle, e mandateli in tavola con fotto la falfa alla Mofaica.

Rofcioli in arrofto con falfa piccante.

Fate in arrofto li rofcioli, ma procurate, che fieno belli, e fate, che non vengano difeccati, e cotti mandateli in tavola con fotto la falfa piccante.

Calamari a penna farziti con salsa di carote.

Pulite, lavate, e lessate con sale li calamari suddetti, e cavateli tutto il di dentro, ponetelo in un tagliere con un alice, o sardella, quattro cappari, una fetta di pane bagnata, e spremuta, un poco di pignoli abbrustoliti, sale, e spezierìa dolce; sbatteteci un rosso d'uovo, pestate bene ogni cosa, riducendola in farza, maneggiandola bene, ed empiteci li calamari. Prendete una cazzarola con suco di pesce, e poneteci li detti calamari, fateli bollire, ed incorporare, indi mandateli in tavola con la salsa di carote sotto.

Calamari in umido con la salsa di senapa.

Pulite, e lessate li calamari, prendete una cazzarola con olio, poneteci li calamari con sale, e spezierìa dolce, fateli soffriggere, poneteci un cazzarolo di brodo, col quale sono stati lessati, fateli cuocere. Prendete un' altra cazzarola con olio, cipolla, e majorana tritata, ed un pugno di spinaci parimente tritati, maneggiateli spesso, fateli soffriggere, prendete la composizione de' calamari, ponetela fra gli spinaci, indi poneteci un poco di colletta, ed arrivati a perfezione poneteci mezzo cucchiaro di senapa in aceto, mescolatela bene, e ponetela nel piatto, e sopra aggiustateci con simmetrìa li calamari, e mandateli ec.

La salsa di senapa non è altro che porre la senapa in fusione in aceto, e di questa servitevene a vostro piacimento.

Calamari fritti con ſalſa verde.

Friggete li calamari, ſe ſono groſſi, puliteli prima, e leſſateli con ſale, e divideteli; ſe ſono piccoli, levategli il fiele, occhi, bocca, e penna, e così friggeteli, e poneteli ſotto i calamari groſſi la ſalſa verde, e li piccoli friggeteli con ſalvia, e mandateli ec.

Teſtegroſſe.

Prendete, e pulite le teſtegroſſe delle ſue interiora, e ſpine eſterne, cuocetele o in aleſſo, o in arroſto. Queſte in arroſto paccatele al diſopra, conditele con ſale, ed olio, cuocetele, e mandatele in tavola con inſalata condita ſotto. In aleſſo mandatele in tavola con ſalſa di cappari, ed alici.

Panocchie in aleſſo.

Prendete le panocchie, levategli uno ſpino delle gambe, turategli con eſſo la bocca, o buco, che porta ſotto la teſta, ponetele poi in una cazzarola bene aggiuſtate, frammezzateci una qualche foglia di lauro, così fatene tanti ſuoli, quanti ve ſe ne poſſono formare colle panocchie, che avete, poneteci ſale a giudizio, ed acqua, fate che ſia tanta, quanta baſti a coprire il primo ſuolo, ponetegli ſopra un peſo, che le tenghi al fondo, fatele cuocere, e prima di mandarle in tavola, fatele ſtufare in canavaccio pulito, tagliategli teſta, e coda, e tagliatela all' intorno in maniera, che gli poſſiate levare la ſcorza di ſopra, levategliela, e mandatele in tavola con

erbette tritate all' intorno. Per altri piatti levategli non ſolo teſta, coda, e ſcorza di ſopra, ma ancora quella di ſotto, facendogli reſtare il ſolo buono, eccettuato in arroſto, che la ſcorza non va levata in niuna maniera, ma ſolamente diviſa nel mezzo al diſopra.

Panocchie in umido.

Prendete le panocchie leſſate come ſopra ec., infarinatele, indoratele, e friggetele. Prendete una cazzarola con butiro, fatelo liquefare, poneteci un pizzico di farina, fatela colorire, di poi poneteci un cazzarolo di latte, o ſuco, o brodo di peſce, fatelo incorporare, quindi poneteci le panocchie fritte con ſpezieria dolce, e poche erbette tritate, ed unite che ſaranno, poneteci un poco d' agro, e mandatele ec.

Panocchie con ſalſa di cappari.

Fate le panocchie in umido come ſopra, e cotte, ponetegli ſotto la ſalſa di cappari ec.

Panocchie fritte con ſalſa di ſpugnoli.

Indorate, ed involgete nel pane grattato le panocchie, e friggetele, e ſotto ponetegli la ſalſa di ſpugnoli, e mandatele ec.

Panocchie indorate ad uſo di cervella.

Prendete le panocchie leſſe ec., dividetele a metà, indoratele, e friggetele con erbetta, e con eſſe intorno mandatele ec.

Panocchie indorate con ſalſa verde.

Fatele nella ſteſſa maniera come ſopra, e ſotto ponetegli la ſalſa verde.

Panocchie in grillé.

Prendete le panocchie come ſopra, ma non gli levate la ſcorza, ma divideteghiela al diſopra nel mezzo, ed allargategliela. Prendete pane grattato, erbetta, e majorana, aglio tritato, ſale, e ſpezieria dolce, unite il tutto con olio, empiteci le panocchie, cuocetele in graticola, fate, che non caſchi la compoſizione, rivoltatele da una parte e l'altra con diligenza, e cotte mandatele in tavola con ſimmetría.

Panocchie con ſalſa di amandorle amare.

Prendete le panocchie come ſopra. Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare, poneteci un pizzico di farina, fatela cuocere, ma non colorire, prendete due oncie di amandorle dolci, e quattro o cinque amandorle amare, purgatele, peſtatele, e paſſatele per lo ſtaccio, ſtempratele con poc'acqua, ponetele dentro la cazzarola con

ſale, e cannella ſpolverizzata; quindi poneteci le panocchie, fate ſtringere la compoſizione, poneteci un poco di zucchero, maneggiatela bene, mandatele in tavola, ſpolverizzate ſopra con cannella ec.

Anguille, o ciriole di fiume alla marinara.

Prendete una cazzarola con olio, erbetta, cipolla, majorana, e timo, fatela ſoffriggere, quindi prendete l' anguille, o ciriole, purgatele delle ſue interiora, teſta, coda, e ſe ſono groſſe, ſcorticatele, ſpezzatele, e ponetele in eſſa cazzarola con ſale, e ſpezieria dolce, e zafferano ſpolverizzato, fatele incorporare, poneteci poi un poco d' aceto, ed un bicchiere d' acqua; fatele cuocere, ſgraſſatele, fate li croſtini a muſtacciolo, e poneteli ſopra la detta compoſizione, e mandatele in tavola ec.

Anguilla in arroſto.

Pulite, e ſcorticate l' anguilla come ſopra, fatela in pezzi atti per l' arroſto, ponetela allo ſpiedo, ponendoci fra un pezzo e l' altro foglie di lauro, ponetela al fuoco, ed allorchè ſarà mezzo cotta, ungetela, e ſalatela, e ſpolverizzatela con pane grattato, e zucchero, e cotta mandatela in tavola con fette di portogallo all' intorno.

Ranocchie in piccatiglio.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, erbetta, e majorana, fatela soffriggere, poneteci poi le ranocchie ben purgate, sale, e spezierìa dolce, fatele cuocere, e poi fate il resto, come avete fatto della testa del rospo, e mandatele in tavola ec.

Ranocchie a gelsomino.

Levate alle ranocchie le coscie, e poi staccate dall' osso la polpa, e fate in maniera che essa polpa resti attaccata alla giuntura; da una parte levategli l' osso, e dall' altra lasciateglielo, infarinatele, friggetele, e mandatele in tavola con simmetrìa, e con salsa verde sotto ec.

Seppie in alesso.

Togliete dalle seppie la testa, ed ogni altra parte, fuori che le ali, alle quali toglierete la sua pelle, e lessatele con sale, e cipolla trapuntata con quattro garofoli, e con un pezzo di carota, ed erbetta, fatele cuocere bene. Così farete cuocere le dette ali per ogni altro piatto di esse, mandatele in tavola con sotto la salsa di cappari, ed alici, e con erbetta intorno.

Seppie in umido con salsa di senapa.

Pulite, e lessate le seppie, prendete una cazzarola con un' oncia di butiro, erbetta, cipolla, e majorana titata, fatela soffriggere, poneteci le seppie fettate a quadrelli con sale, e spezierìa dolce, rivolgetele sotto sopra, poneteci un cazzarolo di brodo di pesce, fatele incorporare, sgrassatele, poneteci un poco di colletta, e prima di mandarle in tavola poneteci un cucchiaro di senapa stata in fusione nell' aceto, e mandatela ec.

Seppie in carta.

Tagliate a vostro piacere le seppie già lessate, e fatele come si è detto de' roscioli in carta, e mandatele ec.

Seppie in turbante di riso.

Cuocete, e condite le seppie nella stessa maniera, che le avete condite per l' umido, ma fettatele a quadrelli piccoli. Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare, poneteci cinque oncie di riso purgato, e stato in fusione in acqua, fatelo soffriggere, poneteci sale, maneggiatelo spesso, poi poneteci le seppie con la sua composizione, ed un poco di brodo delle stesse seppie lesse, ed asciuttato che sia il riso, formate il turbante, come quello di piselli, e mandatelo ec.

Seppie con ſalſa di roſolio.

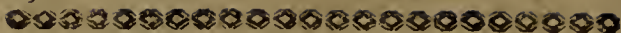
Leſſate come ſopra le ſeppie, ponetegli la ſalſa di roſolio ſopra, e mandatele ec.

Seppie fritte con ſalſa verde.

Leſſate come ſopra le ſeppie, infarinatele, e friggetele, e ponetegli la ſalſa verde, e mandatele ec.

Eccomi giunto all' ultimo paragrafo dei piatti. Voglia il Cielo, che ſieno per eſſer gradite queſte mie tenui induſtrie, colle quali mi ſono adoperato d' inſtruire chi vuole eſercitarſi nel meſtiere della cucina. Nè crediate, che io abbia fatte le anzidette compoſizioni ſul proprio guſto mio, che anzi dalla lunga eſperienza, e dal gradimento di quei Signori, i quali ho avuto l' onore di ſervire, e da nuovi ritrovamenti per rendere più delicate, e piacevoli le vivande, ho compoſti gli anzidetti piatti, che però queſto ſolo baſtar dovrebbe per far sì che a comparire almeno aveſſero. Facci pure la ſorte, che mi ſappiano compatire in queſto Capitolo, nel quale prendo ad iſtruire chi di queſta mia operetta ſi ſerve, a preparare i ſalumi, inſegnandogli in eſſo il modo d' imbandirli, e di perfettamente diſſalarli. Voi pertanto, che ſul modello operate di quanto quì dico, procurate eſeguire con ogni eſattezza li miei inſegnamenti, e di attendere agli avvertimenti, che in fine del Capitolo troverete.

AVVERTIMENTI.

Inquanto al pulire il pesce osservate quanto vi ho esposto nel principio di questa operetta. Osservate ancora quanto io vi ho detto per cuocere il pesce in alesso, mentre di cuocere così il pesce nel progresso di questo paragrafo non ve ne parlo, stimando superflua ogni parola su tal proposito. Non trovandosi pesce buono, per farlo comparir tale, vi potete servire della farsa di pesce, che troverete in appresso, formandoci quel pesce, che bramate. Le seppie, in qualunque modo le dovete imbandire, vanno sempre lessate. Delle seppie d' altro servir non vi dovete, che dell' ali. Sicchè quando leggete, prendete le seppie, intendete, che dovete prendere le sole ali già lessate.

CAPITOLO XV.

DE' SALUMI.

Baccalà lesso con salsa di colì di pesce, o di tarantello, o di rossi d' uova.

Dissalato come sopra il baccalà, pulitelo dalle sue spine, ed ossa, cuocetelo lesso con brodo di pesce, una carota, ed erbetta, indi ponetelo nel piatto, e sopra poneteci una delle dette salse, e mandatelo ec.

Baccalà in umido.

Prendete una cazzarola con olio, ed un pizzico di farina, fatela cuocere, ma non colorire, poneteci un' alice, o sardella pulita, e tritata, erbetta, cipolla, e majorana, fatela soffriggere, poi poneteci un cazzarolo di suco, o brodo di pesce, fatelo bollire, poneteci il baccalà dispezzato, fatelo cuocere con spezieria dolce, cotto sgrassatelo e mandatelo ec.

Baccalà in pesce.

Prendete il baccalà, scagliatelo in pezzetti, prendete un piatto colla coperchia, poneteci olio, aglio, erbetta, e majorana tritata, sopra questa composizione fateci un suolo delle dette scaglie, poneteci sale, e spezieria dolce, farete tanti suoli sempre nella detta maniera fintantochè sia pieno il piatto, ponetelo poi al trepiedi con fuoco sotto, e sopra, poneteci un cazzarolo di colì, ed in mancanza di esso poneteci un cazzarolo di latte d'amandole, fatelo cuocere, indi scolate la salsa, ponete il piatto, che dovete mandare in tavola, sopra il piatto di rame in luogo del coperchio, voltateci il baccalà, come si volta la frittata, poi ponetegli sopra la salsa levata, e mandatelo ec.

Baccalà con salsa di noce.

Prendete la cazzarola con olio, cipolla, ed erba d'odore, fatela soffriggere, poneteci il baccalà in pezzi con sale, e spezieria dolce, fatelo incorporare, poneteci suco, o brodo di pesce, fatelo cuocere, indi prendete un pezzo, ponetelo al mortaro con mezzo spico di aglio, affinatelo bene, prendete un pugno di noci purgate, ponetele in detta composizione, tornatela a pestare con mollica di pane stata in fusione, e spremuta pestate assieme ogni cosa, fatele incorporare, stemprate questa salsa col brodo, o composizione del baccalà sopradetto, passatela per lo staccio, ponete poi a riscaldar questa salsa, aggiustate il baccalà nel piatto, e sopra poneteci la detta salsa, e mandatelo ec.

Baccalà con salsa d'alice, e cappari.

Trapuntate il baccalà con un spico d'aglio in pezzetti, prendete una cazzarola con olio, erbetta, e majorana tritata, fatelo soffriggere, poi poneteci il baccalà con sale, e spezieria dolce, fatelo incorporare, poneteci un cazzarolo di brodo di pesce; fatelo cuocere, indi aggiustate nel piatto il baccalà, ponetegli sopra la salsa di alici, e cappari, e mandatelo ec.

Baccalà con salsa di oliva.

Cuocete come sopra il baccalà, e ponetegli sopra la salsa di oliva, e mandatelo ec:

Baccalà alla marinara.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, bassilico, erbetta, e majorana, fatela soffriggere, poneteci il baccalà in fette con sale, e spezieria dolce, fatelo incorporare, prendete un poco di aceto, ed un cazzarolo di latte di amandorle, ed un altro di suco di pesce con due foglie di lauro, fatelo cuocere, poneteci un poco di colletta, indi nel piatto con sotto li crostini abbrustoliti, e mandatelo ec.

Baccalà con salsa di lattuga.

Prendete una cazzarola con olio, o butiro, ed erbetta, fatela soffriggere, poi poneteci un pezzo di baccalà ben spremuto con sale, e spezieria dolce, fatelo incorporare, di poi poneteci un cazzarolo di suco di pesce, fatelo cuocere, indi cavatelo asciutto, sbattete

due uova, indoratelo, involgetelo nel pane grattato, friggetelo, e mandatelo in tavola con salsa di lattuga sotto ec.

Baccalà in trippa con salsa d'uova.

Prendete il baccalà, ponetelo nella cazzarola con olio, aglio, erbetta, menta Romana, e majorana tritata, fatelo soffriggere, poneteci sale, e spezieria dolce, fatelo incorporare, voltatelo sottosopra, poneteci un cazzarolo di suco di pesce, sbattete due uova con un pizzico di farina, uniteli colla composizione, poneteci un pizzico di menta Romana tritata; voltatelo sottosopra, e mandatelo ec.

Baccalà fritto in pastella.

Prendete la cazzarola con olio, aglio, e majorana tritata, e spezieria dolce, fatelo incorporare, poneteci un cazzarolo di brodo di pesce, fatelo cuocere, indi cavatelo asciutto, involgetelo nella pastella, e friggetelo, e mandatelo in tavola con erbette fritte intorno.

Baccalà fritto al fegato.

Farete il baccalà come sopra, di poi cavatelo, sbattete due uova, indoratelo, friggetelo, e mandatelo in tavola con sotto la salsa piccante.

Baccalà fritto con salsa verde.

Cuocete il baccalà come sopra fritto, ed indorato, ponetegli sotto la salsa verde, e mandatelo ec.

Baccalà rivoltato con ſalſa dentro.

Prendete le panzette di baccalà, fatele tre dita lunghe, poneteci dentro la farza di peſce, o di empitura di cavoli, rivoltatele, e ligatele. Prendete una cazzarola con olio, erbetta, majorana, fatela ſoffriggere, poneteci un'alice, o ſardella pulita ec., fatele incorporare, poneteci un cazzarolo di ſuco, o brodo di peſce, fatelo bollire, e cotto, poneteci un poco di colletta, e mandatelo in tavola con agro ec.

Baccalà a muſtacciolo.

Prendete un piatto di rame colla coperchia con olio, ed erbe d'odore. Prendete il baccalà, tritatelo ad uſo di coppiette, poneteci due ſardelle pulite ec. e la mollica di un pane bagnata nel brodo di peſce, e ſpremuta, un' oncia di pignoli abbruſtoliti, erbetta, majorana, e ſpeziería dolce, poneteci due uova, ovvero due chiara sbattute, maneggiatele bene, tiratela a fárza, che non ſia liquida, e con eſſa formateci li muſtaccioli, poneteli ſul piatto di rame con fuoco ſotto, e ſopra, fateli cuocere, indi ſgraſſate la ſalſa, ponetegliela ſopra con agro, e mandateli ec.

Di queſta farza ve ne ſervirete ſecondo che vi ſarà indicata.

Rotelle di baccalà con ſalſa di acetoſa.

Prendete la detta farza, formateci le rotelle, che vi biſognano, indoratele, e friggetele. Prendete poi una cazzarola, poneteci un cazzarolo di ſuco di peſce, poneteci le rotelle, fatele cuocere, indi cavatele aſciutte, ponetegli ſotto la ſalſa di acetoſa, e mandatele ec.

Baccalà in ſublisì con ſalſa di colì di peſce.

Prendete la farza come ſopra, formateci li ſalcicciotti, infarinateli, indorateli, e friggeteli, ponetegli ſopra la ſalſa, e mandateli ec.

Coppiettine di baccalà con ſalſa di pomidoro, o di limone.

Prendete la farza come ſopra, formatene tante coppiette. Prendete una cazzarola con olio, aglio, erbetta, e majorana, ed un'alice purgata ec., fatela ſoffriggere, poneteci con diligenza le coppiette, fatele incorporare con un poco di colletta, e mandatele in tavola aſciutte con ſalſa di pomidoro, o di limone.

Paſticcio di baccalà.

Prendete una cazzarola con olio, o pur butiro, cipolla, erbetta, e majorana tritata, fatela ſoffriggete, poneteci il baccalà in pezzi con ſale, e ſpezierìa dolce, fatela incorporare, poneteci un cazzarolo di colì di peſce,

fatelo cuocere, poi levatelo dal fuoco. Prendete un'altra cazzarola con olio, ò butiro, se è butiro, fatelo liquefare, e se olio, fatelo scaldare, poneteci un pizzico di farina, fatela colorire, prendete la salsa del baccalà, e sgrassata, ponetela nella cazzarola della farina, fatela unire, prendete mezzo mustacciolo di Napoli, pestate un' oncia di pignoli abbrustoliti, e due oncie di candito l' uno, e l' altro tritati, ponete ogni cosa dentro la cazzarola della salsa, e se il brodo non basta, poneteci altro colì, fate che s' incorpori bene, quindi prendete il piatto, poneteci dentro un cazzarolo di colì, e sopra ad esso farete un suolo di baccalà già cotto, e tornategli a por sopra il colì, e fate così, fintantochè avete baccalà, e colì. Prendete mezzo mustacciolo, pestatelo con pane grattato, e spezieria dolce, e dieci, o dodici amandorle abbrustolite, mischiate bene ogni cosa, sbattete due uova, indorate la forma del pasticcio fatta colla composizione del baccalà, di poi venitela spolverizzando con pane grattato, aggiustatelo bene, e fategli pigliare la forma di pasticcio, ponetelo al fornello con fuoco sopra adattato, lo contornerete in quel modo, che si dirà dopo il presente paragrafo, e mandatelo ec.

Baccalà cotto al fornello.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, erbetta, e majorana tritata, fatela soffriggere, poneteci il baccalà con sale, spezieria dolce, ed un pizzico di anisi in polvere, fatelo incorporare, poneteci un cazzarolo di latte di amandorle, con altrettanto brodo di pesce, fatelo cuocere, di poi levatelo dal fuoco;

prendete un' altra cazzarola con due uova sbattute, ed un pizzichetto di farina, poneteci il brodo del detto baccalà, levate dalla cazzarola il baccalà asciutto, e ponetelo nel piatto, fate stringere a guisa di brodetto la salsa, unite con essa un poco d'agro, gettatela sopra il baccalà, e mandatelo ec.

Baccalà in turbante.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, aglio, erbetta, majorana, ed un pizzico di rosmarino in polvere, fatela soffriggere, e poneteci il baccalà in pezzi con sale, e speziería dolce, fatelo unire, mischiatelo sottosopra, ed incorporato, metteteci seleri tritati, e lessati, e tre oncie di riso, fatelo incorporare insieme, poneteci due cazzaroli di suco di pesce, lasciatelo cuocere, e di tutto formateci il turbante come quello de' piselli, e mandatelo ec.

Baccalà alla salsa.

Lessate il baccalà con brodo di pesce, cipolla, una carota, erba d'odore, sale, e speziería dolce, di poi cavatelo asciutto, ponetelo in un piatto con sopra la salsa di alice, e mandatelo ec.

Baccalà in adobbo.

Prendete una cazzarola con olio, fatelo bollire, poneteci un pizzico di farina, fatela colorire, quindi poneteci il baccalà in pezzi con sale, e speziería dolce, fatelo soffriggere, poneteci poi un cazzarolo di colì, ed un altro

di ſuco di peſce, e ſei foglie di lauro, una preſa di fior di finocchio dolce, fatelo bollire, peſtate mezzo muſtacciolo di Napoli, tritate due oncie di candito, raſpatura di limone, un'oncia, e mezza di zucchero, ponete ogni coſa nella cazzarola, fatelo incorporare, indi cavate il baccalà, aggiuſtatelo nel piatto, ſpremeteci un limone, ovvero aceto, e gettatelo nel baccalà, e mandatelo in tavola ec.

Baccalà in carta.

Fate il baccalà nella ſteſſa maniera, e colla ſteſſa compoſizione, che ſi è detto de' roſcioli in carta, e mandatelo in tavola ec.

Baccalà in frittelle.

Fate la farza, come quella del baccalà a muſtacciolo, sbattete tre uova, unitele con farza, ed a giudizio formateci frittelle più, o meno grandi, e friggetele, e mandatele in tavola con erbette fritte intorno.

Baccalà in arroſto.

Condite il baccalà con ſale, ed olio, ponetelo nella graticola, e fatelo cuocere a fuoco lento; prendete una cazzarola con olio, cipolla tritata, ſale, e ſpeziería dolce, fatela ſoffriggere bene, poneteci poi un bicchiere di vino, fatene conſumare più della metà, aggiuſtate il baccalà nel piatto, e ponetegli ſopra la detta ſalſa, mandatelo ec.

Salumi diversi.

Dissalati li salumi, cioè salmone, tarantello, e tonnina, come sopra, potete formarci qualunque piatto di esse, servendovi di quelle salse, delle quali vi siete servito per il baccalà; le arringhe, tolte le spine, e pelle, fatele in pezzi, e friggetele colla pasta, gettandogli sopra una salsa di vostro gusto, e così potete fare le sardelle.

Tonina, e cavoli.

Prendete una cazzarola con olio, aglio, erbetta, e majorana, fatela soffriggere, e poneteci poi la tonina con sale, e spezieria dolce, fatela incorporare, poneteci un cazzarolo di suco, o pur brodo di pesce, fatela cuocere Prendete li cavoli lessati, spremuti, e tritati, poneteli in una cazzarola con olio, aglio tritato, ed un pizzico di rosmarino in polvere, e poco sale, fateli soffriggere, ed incorporati ponetegli sopra la salsa della tonina, rimetteteli al fornello, fateli unire, poneteli poi nel piatto, ed aggiustateci sopra la tonina, e mandateli in tavola ec.

Modo di dissalare li salumi.

Siccome fra tutti li salumi il baccalà più d'ogni altro può servire per moltissimi piatti, però prima d'ogni altro vi do la maniera di dissalarlo. Prendete adunque il baccalà, battetelo, ma fate che nel batterlo nè si scagli, nè si spezzi, ed allorchè lo avete a tagliare, lavatelo prima in acqua tiepida, ponetelo poi

in fuſione in acqua freſca, fatecelo ſtare ſe è di eſtate, per due giorni, mutandogli l'acqua quattro volte il giorno; ſe è d'inverno, fatecelo ſtare tre giorni, mutandogli l'acqua mattina, e ſera. Così pure farete con il ſalmone, ed altri, delli quali ve ne avete a ſervire diſſalati. La tonnina fatela ſtare in fuſione un giorno più degli altri; le aringhe poi baſta un ſol giorno.

AVVERTIMENTI.

Alli ſalumi biſogna dargli il corpo, o ſoſtanza, che però vi dovete ſervire per queſto effetto del colì, ſuco, o brodo di peſce. Per il colì, ſuco, o brodo ſuddetto è ottimo ogni peſce. Al baccalà levategli ſempre le panzette, ed allorchè ſi dice, prendete il baccalà, intendetelo ſempre ſenza panzetta; e quando ſi vogliono adoperare eſſe panzette, allora s'indicherà.

Terminato di trattare dell' imbandimento de' piatti, reſta ora, che vi parli di quelle maniere neceſſarie per dare ad eſſi e ornamento, e colore. Giacchè nel decorſo di queſta mia operetta non ve ne ho fatta parola alcuna, e poichè v' inſegnai di fare una farza per formare li peſci, come potrebbono eſſi comparir tali, ſe non vi deſſi il modo di colorirli? Sicchè attendete a quanto quì ſotto vi deſcrivo per queſto oggetto, e ſervitevene per colorire non ſolo i peſci formati colla farza, ma per ornare eziandío li piatti, che ſtimerete neceſſari di ornamento. Sotto alle materie per colorire troverete pure deſcritti alcuni ornamenti di ferro, o d'altra materia,

li quali servono per dare maggiòr risalto ad essi colori, portando seco chi una, e chi un' altra figura, e ciò l' ho fatto, acciò per quanto sia in se stesso, in nulla manchi. Sia pertanto.

MATERIE COLORANTI PER MARCARE E CONTORNARE LI PIATTI.

Per il bianco.

Riso cotto in cazzarola con latte asciutto.

Per il color di cannella.

Riso cotto in cazzarola con sucò di pesce asciutto.

Per il color rosso.

Riso cotto con suco di rape rosse, e con acqua di cocciniglia asciutto.

Per il color verde cupo.

Spinaci, o obbiette cotte in cazzarola, e asciutti.

Per interziare i colori a vostro piacere.

Frittatelle.

Per il color d' oro.

Sbattete l' uova in un piatto piano, untato con olio, o con butiro, fatele cuocere ſopra una cazzarola, che bolla.

Per il giallo cupo.

Sbattete li ſoli roſſi in un piatto, e fateli cuocere come ſopra.

Per il bianco.

Sbattete le chiare in un piatto piano, e cuocetele come ſopra.

Per il giallo.

Li roſſi d'uova leſſi tritati.

Per il bianco.

Chiare d' uova leſſe tritate.

Per il roſſo cupo.

Rape roſſe tritate, e le fette di eſſe per interziare.

Per il verde chiaro.

Erbette crude tritate.

Per il verde cupo.

Piſtacchi tritati, ed intieri per interziare.

Per interziare i contorni.

Candito tritato, o in fette.

Per il color nero ſe abbiſogna.

Cioccolata o raſchiata, o tritata.

Iſtromenti di ferro, o altra maniera per tagliare frittate, ed altri colori per contornare.

Stelle, mezze lune, croce da cavaliere, gigli, ed altre ſtampe di voſtro genio.

CAPITOLO XVI.

DELLA CACCIAGIONE.

Della cacciagione in generale.

La Farchetola.
Li Rouges.
Li Allebrans.
Le Lodole.
La Beccaccia.
La Beccaccina.
Li Beccaccinotti.
Le Quaglie.
Li Quagliotti.
Li Guinards.
Gli Ortolani.
Il Fagiano.
Il Palombo ſelvatico.
Le Pernici roſſe, dette Cotornici.
Le Pernici grigie.
I Merli.
Le Grive.
Le Gelinotes.
Il Piviere
Li Pettiroſſi.
La Pavoncella.
L' Anitro, e Anitra ſelvatica.

Cacciagione a pelo.

La Lepre.
Il Leprotto.
Li Conigli.
Li piccoli Conigli.

Della Selvaggina.

Il Cavriolo.
Il Daino.
Il Cervo.
La Cerva.
Il Cerviato.
Il Cinghiale.
Il Cinghialetto.

MANIERA DI AGGIUSTARE OGNI SORTA DI CACCIAGIONE E SELVAGGINA.

Dei Fagiani.

Li Fagiani fervonfi d'ordinario arrofto, votandoli, piccandoli, e cotti di bel colore allo fpiedo.

Servonfi ancora in entrée d'arrofto, cotti allo fpiedo, con una piccola farfa fatta con i loro fegati tagliati, ed uniti con lardo, prezzemolo, cipollette, il tutto triturato, fale, e pepe rotto, inviluppate con lardo e carta, fervendoli con una falfa alla Provinciale, od altra falfa di gufto moderno.

Potete altresì farne dei pafticci caldi, e freddi, e ferviteli in un catino.

Delle anitre felvatiche.

L'anitra è più ftimata che l'anitro, e fi fervono d'ordinario arrofto fenza piccarle, abbruftolite, e votate, oppure in entrée, cotte allo fpiedo, e fredde, tagliate in fili da mettere in varie falfe, come al fugo di limone, all'acciuga, ai cappari.

Delle Farchetole, Rouges, ed Allebrans.

Le Farchetole abbruftolite, e votate fi fanno cuocere allo fpiedo fenza piccarle, e fervonfi per arrofto.

Oppure fi fervono in entrée inviluppate in

carta con intingolo di olive, di cardi, di rape, di tartuffi, o con una ſalſa alla rocambole.

Li rouges votati, ed abbruſtoliti ſervonſi d'ordinario per arroſto.

Li allebrans s' aggiuſtano come le farchetole.

Lodole in varie maniere.

Le lodole ſi fanno cuocere allo ſpiedo piccate con lardo, non votatele, e mettete loro ſotto delle arroſtite di pane per ricevere il graſſo, che cade. Servitele ſopra delle arroſtite per un piatto d'arroſto. Si aggiuſtano in varie altre maniere per entrée.

Si ſervono in torta, votandole, e levando loro il ventricolo, e mettendo il reſto con lardo raſchiato nel fondo della torta con ſopra le lodole ſenza zampe e teſta, che avrete prima fatte paſſare al fuoco in una cazzarola con alquanto di butiro, prezzemolo, cipollette, funghi, un baccello d'aglio, il tutto triturato, e freddo.

Finirete la torta come ſpiegheremo nel Capitolo della Paſticcieria.

Lodole in ſalmis alla Cittadina.

Si ſervono le lodole che ſono cotte allo ſpiedo, e già ſtate ſervite, levando loro la teſta, e quello che hanno nel corpo, gettate via il ventricolo, e ſervitevi del reſto con le arroſtite, peſtando il tutto in un mortajo, e ſtemprando con brodo, e paſſando alla ſtamigna, condite con ſugo colato, ſale, pepe

rotto, ed alquanto di rocambole (1) pesto, ed un poco d'aceto: fate scaldare dentro le lodole senza farle bollire, e servitele guernite di croste fritte.

Ogni sorta di salmis alla Cittadina si fa nella stessa maniera, prendendo gli avanzi, ed i carcami per pestare.

Lodole in intingolo.

Prendete una donzina di lodole abbrustolite, e votate, fate loro passare le zampe nel becco, come se doveste farle arrostire; mettetele poscia al fuoco in una cazzarola con butiro, un mazzetto guernito, dei funghi, un' animella di vitello con un pugillo di farina stemprata con un bicchiere di vin bianco, brodo e sugo quanto basti per darle colore, fate bollire, e ridurre alla consistenza di una salsa, levando poi il grasso, condite con sale, e pepe rotto; lo stesso intingolo tolto da tavola si può aggiustare in tamburri, coprendo il fondo del piatto, in cui dovete servire, con una buona farsa di carne, mettete l'intingolo sopra, e ricopritelo con la medesima farsa, unendo con un coltello bagnato in uovo, coprendo con pane pesto, fate cuocere con sopra un coperchio da tortiera, indi sgocciolate il grasso, e servite con sotto una salsa di sugo chiaro.

(1) *Sorta di frutto che viene di Spagna consimile ad una cipolletta.*

Del Palombo, e palomba ſelvatici.

I palombi ſelvatici ſervono per un eccellente piatto d' arroſto, piccandoli, e facendoli cuocere di bel colore. Servono anche per entrée di varie ſorti.

Modo di conoſcere le pernici.

Se hanno la prima penna dell' ale aguzza, il becco nero, e le zampe nere, ſono giovani; ſe ſono freſche, e di buon odore, ſaranno altresì aſſai buone.

Le pernici roſſe per eſſer buone debbono avere la prima penna delle ale alquanto aguzza, ed un poco bianca nel fine.

Pernici in varie maniere.

Le pernici ſi ſervono arroſto ſpiumate, votate, piccate, e cotte di bel colore.

Se volete ſervirle per entrée, abbruſtolitele, votatele, e fate una piccola farſa dei loro fegati uniti con lardo raſchiato, ſale, prezzemolo, e cipollette tagliate, mettete loro queſta farſa nel corpo, e cucitela, aggiuſtando loro le zampe ſopra lo ſtomaco, fatele rifare al fuoco in una cazzarola con butiro, indi cuocere allo ſpiedo inviluppate in lardo e carta; quando ſono cotte, ſervitele con quella ſalſa od intingolo, che più vi piace, come ſalſa alla carpe, alla Spagnuola, ſalſa di pezzetti di melarancio, o alla Sultana, oppure con intingolo di tartuffi, di olive, o di ſalpicon.

Potrete altresì mettere le pernici alla graticola in papigliotte.

Delle pernici vecchie.

Si fanno sempre cuocere alla braise fatta come quella della lingua di bue, aggiungendovi del vino bianco; quando sono cotte, mettetele in una terrina con sugo di lenti, e lardo; fate come si fa del petto di vitello ai cavoli, e ventresca, non facendo però imbianchire le pernici.

Si possono altresì servire con un intingolo di marroni, di ulive, di tartufi, o di cardi. Di più se ne fa un pasticcio caldo, o freddo, e si fan cuocere nella pentola per guernire il mezzo di una minestra.

Le pernici rosse si aggiustano come le pernici grigie.

Delle beccaccie, beccaccine, e beccacinotti.

Si servono tutte cotte allo spiedo per arrosto piccate con lardo, e coperte con foglie di viti, non votatele, e se si votano, si farà delle croste in questa maniera: un tantino di acciuga, un baccello d' aglio, triturate bene le loro interiora, e condite, poi metteteli a cuocere allo spiedo sopra le croste di pane, e sotto la lecarda per riceverne il grasso che cade, e servitele con esse.

Potete altresì farne dei salmi quando sono cotte e fredde, aggiustandole come le lodole in salmis alla Cittadina, se volete servirle per entrée, abbrustolitele, e tagliatele al di dentro per votarle, gettate via il ventricolo, e

tagliate il resto, e mescolatele con lardo raschiato, un pezzo di butiro, prezzemolo, cipollette tagliate, con alquanto di sale, mettete questa farsa nel loro corpo, e cucitela, e dopo di aver loro aggiustate le zampe, fatele cuocere allo spiedo inviluppate con lardo e carta; quando sono cotte, servitele con un intingolo come avanti alle pernici.

Le beccaccine, e beccaccinotti si servono nella stessa maniera; se ne fanno ancora delle torte, votandole, e facendo una piccola farsa come sopra da mettere nel fondo della torta, che finirete come è spiegato per le torte nel Capitolo della Pasticcieria.

Delle quaglie, e quagliotti.

Si servono cotte allo spiedo per arrosto, vuotandole, e facendole rifare sopra della brace: inviluppatele poscia con lardo in una foglia di vite, e fatele cuocere, servendole di bel colore.

Se volete servirle per entrée, fatele cuocere in una braise fatta con delle fette di vitello, un mazzetto guernito, fette di lardo, alquanto di butiro, poco sale, mezzo bicchiere di vin bianco, ed un cucchiaro di brodo, facendole cuocere a lentissimo fuoco; quando sono cotte ritiratele, e mettete nella cottura un poco di sugo colato, levate il grasso dalla salsa, e passatela alla stamigna, e quando è ben condita, servitela sopra delle quaglie, e quagliotti.

Facendo cuocere le quaglie in questa maniera, potrete guernirle con gambari, od un' animella di vitello cotta con le quaglie. Esse servonsi ancora con i cavoli guerniti di ventresca, e con il sugo di lenti come le pernici;

Quaglie con lauro.

Abbruſtolite, e votate, indi tagliate li loro fegati per meſchiarli con prezzemolo, cipollette, butiro, ſale, e pepe rotto, rimetteteli nel corpo, e fatele cuocere allo ſpiedo inviluppate in carta. Fate bollire in acqua quattro o cinque foglie di lauro per mezzo quarto d'ora, per metterle poſcia a far brodo in una ſalſa di ſugo di vitello, che ſervirete ſopra le quaglie.

Quaglie con croſta.

Prendete cinque o ſei quaglie abbruſtolite, e votate, mettetele al fuoco in una cazzarola con butiro, un mazzetto guernito con funghi, ed un pugillo di farina ſtemprata con un bicchiere di vin bianco, brodo, e ſugo quanto baſti per darle colore, ſale, e pepe rotto; a metà della cottura mettete un'animella di vitello imbianchita, e tagliata in groſſi dadi; finite di far cuocere, poi fate ridurre la ſalſa; quando l'intingolo è condito di buon guſto, levate il graſſo, e ſervite ſopra di una croſta fatta così: tagliate il fegato delle quaglie con prezzemolo, cipollette, unendo il tutto con pane peſto, butiro, ſale, pepe rotto, e roſſi d'uova: prendete il piatto che dovete ſervire, e mettetegli queſta piccola farſa nel fondo, laſciandolo al fuoco, finchè ſiaſi ridotta in croſta, che ſervirete con l'intingolo ſopra.

Quaglie al ſalpicon.

Fate cuocere delle quaglie allo ſpiedo, o in una piccola braiſe, e ſervitele con un intingolo di ſalpicon.

Degli ortolani, guinards, e gelinottes.

Gli ortolani ſono piccoli uccelli molto delicati, e buoni, che ſi ſervono arroſto, come ſervonſi pure li guinards, e le gelinotes.

Delle grive.

Fatele rifare ſenza votarle, e ſervitele cotte allo ſpiedo con delle arroſtite di pane di ſotto come le lodole.

Se ne fanno altresì diverſi entrée come di beccaccie, che farete nella ſteſſa maniera.

Li merli ſi ſervono nella ſteſſa maniera, e non ſi votano.

Dei pivieri.

Eſſi ſono eccellenti, quando ſono graſſi, piccateli ſenza votarli, e fateli cuocere allo ſpiedo con ſotto delle arroſtite di pane; quando ſono cotti, e coloriti, ſerviteli con le arroſtite di pane.

Se volete ſervirli per entrée d' arroſto, fate una farſa di quello, che hanno nel corpo, come abbiamo ſpiegato della beccaccia, e fateli cuocere nella ſteſſa maniera, ſervendoli con la medeſima ſalſa, od intingolo. Se volete ſervirli alla braiſe, fateli cuo-

cere come le quaglie, e ferviteli come le medefime.

Dei pettoroffi.

Sono affai buoni, e fervonfi arrofto come gli ortolani.

CACCIAGIONE A PELO.

Delle lepri, e dei leprotti.

I leprotti fi fervono per arrofto, levata la pelle, e votati, facendoli prima rifare fopra della brace, e piccandoli. Quando fono cotti ferviteli con una falfa d' aceto, pepe, e fale, che metterete nella falfiera.

Se volete fervirli per entrée, quando fono cotti, e freddi, tagliatene dei fili da mettere in una peverada unita.

Si fervono ancora in fili con una falfa alla cipollina, od una falfa piccante.

Lepri in civet.

Le lepri fi aggiuftano in civet; tagliatele in pezzi, e ritirato il fangue, fatele cuocere nella cazzarola con butiro, ed un mazzetto ben guernito, un buon pugillo di farina ftemprata con brodo, un boccale di vin bianco, fale, e pepe; quando è cotto, mettete dentro il fangue, e fate unire la falfa, e fervitela corta.

Pasta di lepre alla Cittadina.

Votatela, tagliatela in pezzi, piccatela per ogni parte con lardo, e volgetela nel sale, pepe, prezzemolo, cipollette, ed aglio, il tutto triturato; mettetela poscia in una pentola con mezzo bicchiere d'acquavita, un pezzo di butiro, e fatela cuocere a fuoco lento; quando è cotta, e non vi è più salsa, mettetevi il suo sangue, fate scaldare, non lasciando bollire, ed aggiustate la lepre nel piatto, che dovete servire, unendola ben assieme, dimodochè sembri un pezzo solo. Servite questa pasta fredda per trainmezzo.

Lepre con rape.

Spogliate una lepre, e votatela, mettete da parte il fegato dopo d'avergli levato l'amaro, e tagliato in pezzi, mettendo il tutto nella cazzarola con butiro, un mazzetto guernito, cipollette, un baccello d'aglio, tre garofani, una foglia di lauro, timo, e basilicò, passate tutto al fuoco con un cucchiaro di farina stemprata con un quartino di vin bianco, due cucchiari d'aceto, due o tre bicchieri d'acqua, o brodo: lasciate cuocere per un'ora, indi se avete delle rape tagliate propriamente, fatele imbianchire per un quarto d'ora all'acqua bollente, e mettetele a cuocere con la lepre, condite di sale, e pepe rotto; finite di far cuocere, e ridurre la salsa; levate il mazzetto, e servite caldo; se la lepre è tenera, potete far cuocere le rape nello stesso tempo.

Filetti di lepre in civet.

Prendete una lepre arroſtita, e già ſtata ſervita, levategli tutta la carne, e tagliatela in fili, peſtate un poco le oſſa, che metterete con i fianchi in una cazzarola con alquanto di butiro, qualche fetta di cipolla, un baccello d'aglio, una foglia di lauro, e due garofani, paſſate il tutto al fuoco, aggiugnendo un buon pugillo di farina ſtemprata con un bicchiere di brodo, due di vino roſſo, ſale, e pepe, fate bollire per mezz' ora, e ridurre a metà; paſſate la ſalſa alla ſtamigna, e mettetevi dentro i fili della lepre con alquanto d' aceto, fate ſcaldare ſenza bollire; e ſervite per entrée.

Leprotto al ſangue.

Spogliate, e votate un leprotto, mettete da parte il ſuo ſangue, poi tagliate il leprotto in pezzi, e piccatelo con lardo; mettete in una cazzarola il fegato con un poco di butiro, ed un mazzetto guernito, paſſatelo al fuoco con un buon pugillo di farina ſtemprata con tre bicchieri di brodo, un quartino di vino roſſo, un cucchiaro d' aceto, ſale, e pepe rotto: fate bollire finchè il leprotto ſia cotto, e ci reſti più poca ſalſa; prendete allora il fegato cotto, trituratelo, e meſcolatelo con il ſangue, quando ſarete vicino a ſervire, mettete il ſangue nella ſalſa per farla unire al fuoco, non laſciando però bollire, come ſi fa dell'unione de' roſſi d' uova; aggiugnete poſcia un mezzo pugillo di cappari fini, ed intieri. Servite caldo per entrée.

Filetti di lepre alla peverada.

Prendete una lepre, od un leprotto cotto allo ſpiedo, e già ſtato ſervito, levategli la carne per tagliarla in fili; ſe non è ſufficiente per guernire un piatto, tagliatela in pezzi groſſi, ed eguali, metteteli in una cazzarola con una ſalſa alla peverada, facendola ſcaldare ſenza bollire, e ſervite caldo; ſervite per hors d'oeuvre, o per trameſſo.

Modo di conoſcere i conigli giovani.

Li conigli ſono giovani quando al di fuori delle zampe d'innanzi, o ſopra della giuntura hanno una piccola lente: come ancora quando hanno il naſo più aguzzo, e le orecchie più tenere, quantunque non ſia ſempre un ſegno ſicuro.

Li leprotti diſtinguonſi dalla lepre nella ſteſſa maniera.

De' conigli di varie ſorti.

Li conigli giovani ſi ſervono arroſto votati, e fatti rifare ſulla brace: piccateli, e fateli cuocere allo ſpiedo, ſervendoli di bel colore.

Si poſſono altresì ſervire per molti entrée, come in fricaſſea di pollaſtri, tagliandoli in pezzi, e facendoli prima ſgorgare lungo tempo nell'acqua, indi cuocere come il petto di bue in fricaſſea di pollaſtri. Potrete ancora farli marinare; tagliandoli in pezzi come le cervella di bue, ſervendoli nello ſteſſo modo.

Conigli al ſugo di lenti.

Tagliateli in pezzi, e fateli cuocere con buon brodo, ventreſca, un mazzetto guernito, ſale, e poco pepe.

Fate altresì cuocere una libbra di lenti con brodo, ſenza ſale, indi paſſandole alla ſtamigna con il loro brodo, ritirate il coniglio, la ventreſca con la ſua cottura, mettendo queſto brodo nel ſugo delle lenti, e facendolo ridurre al fuoco, ed unire: fate ſcaldare dentro il coniglio, e la ventreſca, e ſervitelo di buon guſto in un catino per entrée.

Coniglio alla Cittadina.

Tagliatelo in pezzi, e mettetelo nella cazzarola con del butiro, un mazzetto guernito, dei funghi, e del bianco di carcioffo imbianchito: paſſate tutto al fuoco con un pugillo di farina ſtemprata con brodo, un bicchier di vin bianco, ſale, e pepe. Quando è cotto, e non vi è più ſalſa, aggiugnete l'unione di tre roſſi d'uova ſtemprati in brodo, ed un poco di prezzemolo trito, e ſervitelo condito di buon guſto per entré.

Li conigli vecchi, ſe ſi tratta d'intingoli, ſi ſervono come li giovani, avendo il tempo di cuocere. Non ſono però buoni nè allo ſpiedo, nè marinati, nè in papigliotte, e nemmeno in tamburri.

Sanguinaccj di coniglio.

Prendete tre quartini di latte, che farete bollire con tre cipolle tagliate in fette, del coriandolo, prezzemolo, cipollette intere, timo, lauro, e baſſilico, fate ridurre il latte ad un terzo, indi paſſatelo alla ſtamigna, e mettetevi dentro molti fegati di conigli; tagliate mezza libbra di pane in piccoli quadrati, un poco di ſale, e ſpezie fine; fate ſcaldare il tutto ſopra di un piccolo fuoco, volgendolo ſempre: quando il tutto è bene unito nè troppo caldo imbottate queſto ſanguinaccio in budella di porco della lunghezza di circa otto dita, non riempiendole più di due terzi, affinchè cuocendo non ſi rompano. Fateli cuocere nell' acqua bollente per un quarto d'ora, e quando vi eſce il graſſo ſono cotti, ritirateli ſopra di un piatto per metterli alla graticola. Serviteli ſecchi per hors d' oeuvre.

Piccoli conigli in bigarrure.

Prendete due, o tre conigli teneri, pelati, e votati, tagliate loro i fegati per farne una farza con del lardo raſchiato, un poco di butiro, e della midolla di bue, prezzemolo, cipollette, dell' erba ſantoreggia tritata, ſale, e pepe rotto: unite queſta farza con tre roſſi d' uova, e mettetela nel corpo de' conigli, che cucirete, e farete rifare ſopra la brace. Tagliate delle file di mollica di pane della lunghezza de' conigli, ed altrettante file di lardo, coprite tutto il corpo de' conigli, mettendo una fila di pane, ed un' altra di lardo,

di modo che non si vegga altro che la testa; invilluppateli in carta ben unta con butiro, e fateli cuocere lentamente allo spiedo: quando saranno cotti, ed il pane abbrustolito levate la carta, e serviteli col pane, e lardo, ed il sugo della sua cottura, aggiugnendo un poco d'aceto. Serviteli per entrée.

Coniglio in matelota.

Tagliate il coniglio in pezzi, e fate un rosso con un piccolo cucchiaro di farina, ed un pezzo di butiro, poi mettetevi dentro i pezzi di coniglio con il fegato: passate tutto al fuoco, bagnando con un bicchiere di vino rosso, due di acqua, e brodo, un mazzetto guernito, sale, e pepe rotto; lasciate cuocere a lento fuoco per mezz'ora, poscia aggiugnete una donzina di piccole cipolle imbianchite; potete altresì aggiugnere un'anguilla tagliata in pezzi, che metterete quando il coniglio sarà ai tre quarti della cottura; prima di servire levate il mazzetto, ed il grasso della salsa, e mettete un buon pugillo di cappari intieri, un'acciuga tagliata, e servite con delle croste passate al fuoco con butiro, bagnando il tutto con la salsa. Servite per entrée.

Coniglio in hachis.

Prendete l'avanzo di un coniglio arrostito, già stato servito, levategli tutta la carne, e tagliatela insieme con alquanto di montone arrostito: prendete le ossa del coniglio, e tagliateli in piccoli pezzi; metteteli nella cazzarola con butiro, cipolline, mezzo baccello

d'aglio, timo, lauro, bassilico; passate tutto al fuoco con un buon pugillo di farina stemprata con un bicchier di vin rosso, ed altrettanto brodo; fate bollire lentamente per mezz' ora, indi gettate le ossa del coniglio, e passate la salsa alla stamigna, mettetevi dentro la carne tagliata con sale, e pepe rotto; fate scaldare senza lasciar bollire, e servite caldo per hors d'oeuvre. Potrete guernire l'hachis con delle croste fritte, come quella de' spinacci.

Filetti di coniglio a' cocomeri.

Prendete due grossi cocomeri, tagliateli in fette le piu minute che potete, e metteteli in una cazzarola con due cucchiari d'aceto, e sale; fatele marinare per due ore volgendole di tanto in tanto, premetele poscia per farne escire tutta l'acqua, e mettetele in una cazzarola con butiro, ed un mazzetto guernito, passatele al fuoco, volgendole soventi finchè siano un poco colorite, poi mettete due pugilli di farina stemprata con due bicchieri di brodo, lasciate cuocere a fuoco lento una buona mezz'ora, finchè l'intingolo sia ben unito, levate il mazzetto, e mettete i fili di coniglio tagliati come li cocomeri, fate scaldare senza che bolla, e condite con sale, e pepe rotto, e servite; riguardo ai fili prendete l'avanzo di un coniglio, che sia già stato servito arrosto.

Filetti di coniglio in insalata.

Prendete della mollica di pane tagliata in fili con delle grosse fette di lardo, mettete tutto al fuoco nella cazzarola con butiro finchè sia colorito; fate sgocciolare, e prendete l'avanzo di un coniglio arrostito già stato servito, levateli tutta la carne, e tagliatela in grossi fili; prendete il piatto, ed aggiustatevi sopra i filetti di pane con la carne del coniglio, e due acciughe lavate, e tagliate in piccoli pezzi, con dei cappari intieri, e delle piccole cipolle bianche cotte alla pentola, meschiando il tutto con proprietà, e disegno; condite di sale, pepe rotto, olio, ed aceto: solitamente si condiscono in tavola.

Conigli con i piselli.

Tagliateli per metà, e fateli cuocere come i pollastri ai piccoli piselli.

Coniglio in papigliotte.

Prendete un coniglio tenero, tagliatelo in pezzi, e fatelo marinare con prezzemolo, cipollette, funghi, un baccello d'aglio, il tutto triturato, sale, pepe rotto, ed olio fino; inviluppate in carta unta con butiro ciascun pezzo, col condimento, ed una fetta di lardo, indi fate cuocere lentamente alla graticola, mettendo un altro foglio di carta unto di sotto. Servitelo con la carta.

Conigli nel covile.

Riempite due conigli con una farza fatta de' loro fegati, con un pezzo di butiro, prezzemolo, cipollette, e funghi, il tutto tagliato, ſale, e pepe rotto; legateli, ed aggiuſtate loro le zampe d'avanti ſul naſo, e quelle di dietro ſotto il ventre, mettendoli de' piccoli ſpiedi per farli ſtare; poi fateli cuocere con un bicchier di vin bianco, brodo, lardo, butiro, ſale, pepe rotto, ed un mazzetto guernito: quando ſono cotti paſſate la ſalſa alla ſtamigna, levate il graſſo, ed aggiugnete alquanto di ſuco colato, e fatela ridurre, aggiuſtate i conigli come ſe foſſero nel ſuo covile.

Conigli in tamburri.

Tagliateli in pezzi, e fateli cuocere nell' intingolo, che finirete come li piccioni in ſourtout.

Conigli all'erbe fine.

Tagliateli in pezzi, e metteteli in una cazzarola con un pezzo di butiro, prezzemolo, cipollette, funghi, ed un baccello d'aglio, il tutto triturato, timo, lauro, e baſſilico in polvere; paſſateli al fuoco con un pugillo di farina ſtemprata con un bicchier di vin bianco, un poco di ſugo, e brodo; fate cuocere, e ridurre alla conſiſtenza di una ſalſa: quando ſiete vicini a ſervire prendete i fegati, che ſono cotti con la fricaſſea, triturateli, e metteteli nella ſalſa.

Piccoli conigli con la crosta.

Fateli cuocere come li precedenti, lasciando però le erbe fine intere, ed il mazzetto; serviteli sopra di una crosta fatta come quella delle quaglie con la crosta.

Piccoli conigli alla Spagnuola.

Tagliateli in pezzi, e fateli cuocere con mezzo bicchiere di vin bianco, alquanto di brodo, un mazzetto guernito, sale, e pepe, e serviteli con una salsa alla Spagnuola, che troverete nel suo Capitolo.

Piccoli conigli in gelatina.

Disossateli affatto, ed aggiustateli, come il porco da latte in gelatina. Quando saranno cotti se volete servirli per entrée ritirateli caldi, ed asciugati dal loro grasso, serviteli con la salsa alla Spagnuola: d'ordinario si servono per tramesso freddi, ed allora lasciateli raffreddare nella loro cottura.

Piccoli conigli allo spiedo.

Tagliateli in pezzi, e fateli cuocere con mezzo bicchiere di vino bianco, brodo, un mazzetto guernito, sale, e pepe rotto, quando soro cotti ridurrete la salsa, e fatela attaccare alla carne, indi metteteli a raffreddare, infilzateli in piccoli spiedi, ed immergeteli in uovo sbattuto; copriteli di pane pesto, bagnate con grasso per ricoprirli di

nuovo; fateli colorire alla graticola, e serviteli a secco con li spiedi.

Piccoli conigli in polpettone.

Fate un intingolo ben unito di un coniglio tagliato in pezzi con un' animella di vitello, e funghi, quando è cotto, e freddo, prendete una farsa fatta come quella del pane di vitello, e finite il polpettone di coniglio come il detto pane di vitello.

Conigli rotolati con pistacchi.

Disossate affatto uno o due conigli, e fate una farsa de' loro fegati, o di altra carne cotta, del pane pesto inzuppato in latte, prezzemolo, cipollette, funghi, sale, e pepe; unite con quattro rossi d' uova, e distendetele sopra dei conigli, poi rotolandoli, ed infilzandoli, fateli cuocere con alquanto di vino bianco, brodo, ed un mazzetto guernito; quando sono cotti, levate il grasso della salsa, e passatela alla stamigna, aggiugnendo alquanto di sugo colato per unirla. Servitela sopra de' conigli con circa due donzine di pistacchi pelati.

Coniglio in forma di testuggine.

Votate un coniglio, lasciandogli il fegato senza l' amaro, disossatelo solamente nel mezzo della schiena, e fate un buco nella pelle per farvi passare la metà della parte d' avanti, cosicchè essendo rovesciato abbia la forma di una testuggine: infilzatelo, e fatelo cuocere con un bicchiere di vin bianco, alquanto di

Brodo, un mazzetto guernito, ſale, e pepe; quando ſarà cotto paſſate la cottura alla ſtamigna, e levate il graſſo, aggiugnendovi un poco di ſuco colato per unirla; fatela ridurre alla conſiſtenza di una ſalſa, e ſervitela ſopra del coniglio.

DELLA CARNE SELVAGGINA.

Del cervo, cerva, cerviatto, cavriolo, e daino.

Si aggiuſtano tutti nella ſteſſa maniera; i quarti d'avanti, e di dietro ſervonſi marinati, e cotti allo ſpiedo; la marinata ſi fa con aceto, ſale, pepe, ed un poco d'acqua.

Si ſervono ancora come il bue alla moda in paſticcio freddo, ed in paſticcio alla pentola.

Del cinghiale, e cinghialetto.

Il teſchio, che ſerve per un trameſſo freddo de' più ſquiſiti, ſi fa cuocere come quello di porco; li piedi ſi aggiuſtano alla *ſainte Menehoult* come quelli di porco.

Li quarti d'avanti, e di dietro ſervonſi cotti allo ſpiedo in paſticcio freddo, dopo di averli fatti marinare in civet, in bue alla moda, ed in paſticcio alla pentola.

Il cinghialetto piccato ſerve per un bel piatto d'arroſto.

Hachis d' ogni ſorta di carne arroſtita.

Prendete della carne arroſtita di qualunque ſorta, tagliatela in filetti minuti, e mettetela nella cazzarola con alquanto di prezzemolo, cipollette, e funghi, il tutto triturato con un poco di buon brodo, ſale, e pepe rotto; laſciate tutto al fuoco per un quarto d' ora; prendete il piatto che dovete ſervire, mettetevi alquanto di brodo, della carne, con del pane peſto, di cui ne metterete altresì ſopra la carne; laſciate cuocere a fuoco lento, finchè vi ſia una piccola croſta nel fondo del piatto, indi mettete il reſto della ſalſa con un poco d' agreſto.

CAPITOLO XVII.

DELLA PASTICCIERIA.

Non voglio ora quì defcrivere ogni forta di pafta, bafta che un Cuoco poffa fervire una tavola Cittadina, e che fappia fare delle torte in varie maniere per entrée, e per tramefſo, in graſſo, ed in magro, e delle pafticcierie fredde.

Per tramefſo, che fi ferve più volte pel mezzo, l' effenziale è di procurar di far la pafta nella maniera che fpiegheremo. Per la cottura delle carni, che devono metterfi in pafta, l' effenziale è di fapere quanto tempo a loro bifogna per effer cotte alla braife, e non lafciarle che una mezz' ora di più nel forno. Vi è anche un' altra cofa molto effenziale per quelli, che fanno le pafte, la quale è di faperle governare, e conofcere il forno, di cui fi fervono. A tal effetto fe faranno pezzi groffi, per farli cuocere farete fcaldare il forno lungo tempo, in cafo che fia troppo caldo, lafciate diminuire il calore, dopo che il forno fia ben pulito, chiudetene la porta, e ftate una mezz' ora prima d' infornare: in tal maniera non abbruccierete la voftra pafticcieria; per i pezzi poi, i quali fono prefto cotti, procurate che il forno non fia troppo caldo, principalmente per le pafte sfogliate,

che cuocerebbero troppo presto, e non avrebbero tempo di elevarsi.

Della pasta brisée per le timbale, e torte.

Sopra sei oncie di farina mettetevi una libbra e mezza di buon butiro, e circa un'oncia di sale, questo vi servirà per regola, adoperando questa dose secondo la pasta che vorrete fare, mettete la farina sopra una tavola ben propria, facendovi un buco nel mezzo per mettervi il sale, ed il butiro in piccoli pezzi: procurate di non mettervi tropp'acqua, acciò la pasta non venghi liquida, e difficile a sostenersi; stemprate il butiro bene coll' acqua, ed a poco a poco colla farina; tosto che la farina ha ricevuto tutta l'acqua, rivolgete bene la pasta a forza di braccio, che sia bene unita, ed alquanto consistente senza grumi; procurate di farla almeno due ore prima di servirvene, acciò la pasta abbia tempo di rinvenire.

Con questa pasta farete ogni sorta di timbale per entrée, come di carne di beccaria, pollame, uccellame, e pesci. Le torte, che voi potrete fare in differente maniera, sono di una pollastra tagliata in quattro, dei piccoli piccioni interi, o tagliati in due, quando sono grossi, delle ali di polli d' India. Prendete il pollame, che giudicherete a proposito, ed immergetelo nell' acqua bollente, ritirandolo subito nell' acqua fresca, procurando di spiumarlo bene: prendete la tortiera, mettetevi un pezzo di pasta della spessezza di uno scudo, che avrete ben distesa, sopra di cui vi metterete la carne che avrete preparata

con ſale, e pepe, mettendovi del butiro in tutti i luoghi vuoti, coprite la carne con fette di lardo, ricoprendola con altrettanta paſta quanta ne avete meſſo ſotto: bagnate con acqua per attaccare le due parti, che dovranno unirſi inſieme, premendole bene all' intorno; poi fatevi col pollice un bordo tutto all' intorno, indi prendete un uovo, sbattetelo bene, poi con una penna bagnata in eſſo fregate tutto il di ſopra della torta, indi fatela cuocere al forno per tre ore; un quarto d' ora dopo che la torta ſia nel forno, biſogna cavarla per farle un buco nel mezzo, acciò poſſa uſcire il fumo, il quale le darebbe cattivo guſto, ſe non ſi uſaſſe queſta precauzione; rimettetela poi nel forno per laſciarla finir di cuocere, quando ſarà cotta, levatele il diſopra, tagliandolo all' intorno vicino al bordo; levatele il graſſo, che è nella torta, e le fette di lardo, ed anche con un cucchiajo ciò, che vi è dentro del bordo non cotto. Tenete preparata nella cazzarola una buona ſalſa, che metterete nella torta: ſe avete di che fare un buon intingolo di animelle di vitello, e funghi di buon guſto, per mettervi dentro ſarebbe buoniſſimo; ricopritela col ſuo coperto, e ſervite.

Ecco la maniera che oſſerverete per ogni ſorta di torte; per entrée ſia in graſſo, che in magro, nelle quali non vi ha cangiamento, che per le carni, che ſono dentro, per il lor condimento, il tempo della cottura, e le ſalſe differenti; per ciò che riguarda la paſta, ſarà meglio quella sfogliata per uſo delle torte sì graſſe, che magre.

Torta di coste di montone alla perigord.

Pigliate un quarto di montone, tagliatelo in coste ben corte, non lasciandovi che l'osso, che marca la costa. Dopo d'aver coperto la tortiera di pasta, come si è detto, aggiustate le coste di sopra, prendendo altrettanti tartuffi mezzani, dopo averli pelati, e mondati li metterete sopra le coste, condite di sale fino, ed alquanto di spezie miste, con fette di lardo, e sopra di esso mettetevi del butiro, terminate poscia la torta, aggiustandola nella stessa maniera come si è detto precedentemente; quindi la farete cuocere almeno per lo spazio di tre ore, quando sarà cotta, levatele con diligenza il lardo, e tutto il grasso, come si è detto sopra, mettendovi in iscambio un buon sugo colato, fatto con un buon bicchiere di vino di Sciampagna, oppure se non ne avete, vi potrete mettere del vino bianco.

Si possono ancora fare delle torte senza tartuffi, allora si tralascia di mettere il vino bianco nel sugo colato. Le torte di cartilagini di vitello si fanno nella stessa maniera, fuorchè farete bollire un momento le cartilagini nell' acqua fresca, e dopo di averle fatte ben sgocciolare, le aggiusterete come si è detto delle coste.

Torta d' ogni ſorta d' uccellame, e cacciagione.

Il coniglio biſogna tagliarlo per membro, rompergli le oſſa col manico del coltello.

Se volete fare una torta di lepre, togliete tutte le oſſa, non mettendovi che la ſola carne; le oſſa ſerviranno per fare un civet per li domeſtici.

Per fare una torta di beccaccia prendetene due, poſcia le taglierete in quattro; triturate il di dentro delle medeſime con lardo, e ben aggiuſtate le metterete al fondo della torta.

Per le lodole biſogna toglierle le gambe, ed il collo, e vuotarle di dentro, facendo una farſa come alle beccaccie.

Dopo d' aver oſſervato come ci ſiamo regolati ſopra il ſelvaggiume, ciò che vi reſta a fare ſopra tutte le altre ſorta di carni è quaſi ſempre lo ſteſſo.

Mettete la paſta nella tortiera con un mazzetto di erbe fine, ſale, e ſpezie fine, coprite di fette di lardo, e butiro, mettendo il coperchio di paſta per finirla come ſi è detto ſopra. Quando la torta è cotta, e diſgraſſata, mettetevi dentro una buona ſalſa fatta con buon ſugo colato, e quando ſarete vicino a ſervire, premetevi nella ſalſa il ſugo di due melaranci; ſe avete in luogo della ſalſa un buon intingolo di animelle di vitello, e funghi, od un intingolo di tartuffi tagliati in fette, la torta riuſcirebbe più di buon guſto, e ſarebbe aſſai ſtimata. In ſervendo vi metterete ſempre il ſugo di un melarancio riguardo al ſelvatico, che ha biſogno di eſſere rilevato col piccante.

Torta di ogni ſorta di farſe.

Prendete la carne che più vi piacerà, come di bue del più tenero, coſcia di montone, di vitello, pollame, o ſelvaggiume; procurate di toglierle tutti li piccoli oſſi, e che non vi ſiano cartilagini; biſogna prendere di una carne ſola per volta, ne prenderete nove oncie, e trituratela finamente, mettendo altrettanto di graſſo di bue, prezzemolo, cipollette, e funghi, il tutto trito finiſſimamente, e condito di ſale fino con ſpezie miſte. Quando il tutto è ben meſcolato, aggiugnetevi due uova intere, anche ſei oncie di fior di latte, quando che ſarà terminata queſta farſa, aſſaggiatela, ſe ha buon guſtò, indi mettete nel fondo della tortiera la paſta ſolita di già deſcritta, di poi ſopra vi metterete queſta farſa della ſpeſſezza di un pollice, indi copritela di paſta, terminandola nella ſteſſa maniera come s' è detto delle altre, fatela cuocere due ore; ſe foſſe poi di bue, o di montone, la laſcierete maggior tempo; ſubito che ſia cotta, e ben diſgraſſata, paſſate un coltello ſopra la farſa per tagliarla in piccoli quadrati, mettendovi ſopra un buon ſugo colato, e ſervite.

Delle torte magre di peſci.

Prendete que' peſci che giudicherete più a propoſito, ſia anguilla, ſalmone, tinca, luccio, ec. Dopo di averli ſcagliati, e tagliati in pezzi, mettete al fondo della tortiera la paſta ſolita, mettendovi ſopra il peſce con un mazzetto di erbe, ſale, e ſpezie fine; co-

prite tutto il pesce con butiro, mettendovi sopra un altro coperto di pasta, come si è detto, e terminate la torta, come si è spiegato delle altre: un' ora e mezza di cottura basta per le torte di pesce; cotte, e disgrassate che saranno, aggiugnetevi un buon intingolo magro fatto nella maniera seguente.

Prendete un pugillo di farina, che farete arrossire con alquanto di butiro, bagnate con sei oncie di vin bianco, del brodo magro, od acqua tepida; mettetevi dei funghi, un mazzetto di erbe fine, ed un poco di sale: fate bollire quest' intingolo una mezz' ora, e disgrassatelo, prendete poscia del latte di carpio (per latte s' intende ciò che rinchiude i semi del pesce), fatelo bollire un momento, indi ritiratelo nell' acqua fresca; poi lo farete bollire in questo intingolo per un mezzo quarto d' ora. Finito che sarà, e di un buon gusto, lo metterete nella torta. Potete ancora mettervi in luogo del detto intingolo degli altri intingoli magri, come di tartuffi, di funghi, di punte di sparagi, ed altri secondo la stagione, in cui sarete.

Timbale di ogni sorta.

Per far ogni sorta di timbale fate una pasta in questa maniera.

Mettete sopra una tavola una libbra di farina, fatevi un buco nel mezzo per mettervi un poco d' acqua, alquanto d' olio d' oliva, tre oncie di grasso di porco, due rossi d' uova, ed un poco di sale; stemprate ben bene questa pasta, che sia ben densa, e ferma; dopo prendete due terzi di questa pasta, che distenderete coll' opianatojo della spessezza di uno

ſcudo, indi mettetela in una piccola cazzarola, ſtendendola bene al fondo, ed all' intorno, premendola un poco, acciò prenda bene la forma della cazzarola, procurando che non ſi rompa, mettete ſopra l' intingolo di carne, o di peſce, che volete, purchè ſia cotto raffreddato, ed in ſalſa corta. Voi potrete anche ſervirvi in queſta maniera di varj intingoli, i quali foſſero già ſtati ſerviti: proſeguite a diſtendere nell' iſteſſa maniera il reſtante della paſta avanzata, e copritene la carne, bagnate i bordi per unirli bene aſſieme, come fate nelle torte, indi fatela cuocere al forno, od alla braiſe, mettete la cazzarola ſopra la cenere calda con un coperchio e fuoco ſopra; quando la paſta della timbala ſarà cotta, rinverſatela dolcemente ſottoſopra nel piatto che dovete ſervire, fatevi un buco nel mezzo, in maniera che poſſiate rimettere il pezzo di paſta, che avete levato, acciò non ſi conoſca, e per il ſuddetto buco vi farete entrare una ſalſa tale e quale voi giudicherete a propoſito, ſecondo la carne, che dentro vi avrete meſſo.

Della paſta briſée per li paſticci freddi.

Li Cuochi, che avranno la deſtrezza di fare un paſticcio dell' altezza di quattro pollici, ſi ſerviranno dell' iſteſſa paſta delle torte già deſcritte. Oſſerverete la ſteſſa maniera anche per la compoſizione del di dentro; la cottura, e le ſalſe ſono le ſteſſe. Il piacere, che ſe n' ha, ſebben ſiano le ſteſſe coſe, è che ſi diverſifichi, per ſoddisfare l' occhio d' una tavola, e ſi ſarà con un bell' accompagnamento, con-

dito di buon guſto, per poter ſperare onore, e gloria della ſua intelligenza.

Ecco la maniera di fare la paſta briſée per li paticci freddi; farete più o meno di paſta secondo ciò che avrete biſogno, e vi regolerete come ſegue; prendete quattro libbre o più di farina, due libbre di butiro, e due oncie di ſale; mettete la farina ſopra una tavola, fatevi un buco nel mezzo per mettervi dentro il ſale, ed il butiro; indi prenderete dell' acqua preſſochè bollente, che verſerete ſopra il butiro, meſchiando bene colle mani, finchè ſia liquefatto, indi meſchiatevi la farina, impaſtandola bene a forza di braccio il più preſto che ſarà poſſibile, acciocchè ſia ben legata, e più la paſta ſarà ferma, migliore ſarà la riuſcita, baſta che ſia ben unita. Laſciatela ripoſare per tre ore avanti di ſervirvene, ed aggiuſtatela con tal paſticcio di carne, che giudicherete a propoſito.

Paſticci di ogni ſorta di carne.

Prendete la carne che volete, come coſcia di vitello, e di montone, pernici, beccaccie, filetti di lepre, pollaſtri, capponi, non importa, che il condimento, e la maniera di aggiuſtarli appreſſo a poco è ſempre l' iſteſſo. In tutti i paſticci quì ſopra deſcritti ſe volete ſempre aggiugnervi della coſcia di vitello per guarnire, ſarà ſempre bene dovunque eſſa ſi troverà Li polli d' India diſoſſati, guerniti di vitello, fanno ancora dei paſticci eccellenti.

Le pernici, beccaccie, capponi, e pollaſtri, dopo che ſono ſtati votati, aggiuſtateli le gambe nel corpo, e rompeteli un poco la

ossa col manico del coltello, fateli abbrustolire sopra il fuoco, dopo averli asciugati, e mondati, inlardateli per tutto con lardo stemprato, sale fino, spezie miste, prezzemolo, e cipollette trite.

Farete nella stessa maniera alla coscia di vitello, e di montone, fuorchè questi non si fanno abbrustolire, quando la carne sarà ben preparata, tagliate delle fette di lardo quanto basti per coprirne tutta la carne.

Per fare un pasticcio prendete la metà della pasta che avrete già preparata, arrotonditela con le mani, girandola sopra la tavola, il che si domanda molar la pasta, poi distendetela coll' opianatojo di legno finchè sia della spessezza di un mezzo dito, mettete questa pasta sopra un foglio di carta unto di butiro, poi sopra metterete la carne ben serrata, ed unita insieme, condita di sale, e spezie fine, coprite di fette di lardo con molto butiro sopra, mettendovi poi sopra un altro coperchio di pasta più sottile di quello che avete messo sotto; bagnate con una penna i bordi, che devono unirsi con bianco d' uovo, acciocchè s' attacchino bene insieme, premendoli poscia da ogni parte con le dita; indi colla stessa penna, che immergerete nell' acqua, bagnate tutto il disopra del pasticcio, rilevando d' ogni intorno la pasta, per formarne un bordo all' intorno del pasticcio, ed unitela presto senza appoggiarvi troppo per timore di romperlo, o guastarlo. Quando sarà bene aggiustato, farete un buco nel mezzo al disopra della larghezza di un pollice, poi fate un cammino di pasta, dove vi metterete una carta rotolata, affinchè cuocendo il pasticcio non venga a chiudersi il buco, indi con un uovo sbat-

tuto assieme colorirete tutto il pasticcio, e per abbellirlo vi aggiugnerete de' fiori fatti colla medesima pasta, colorendoli similmente coll' uovo sbattuto; un momento prima di metterlo al forno vi metterete per il cammino del pasticcio due cucchiai d'acquavita, la quale gli darà un buon gusto, senza che si senta l'odore di essa, atteso tutti i miscugli di cose che vi sono assieme, fatelo cuocere al forno almeno quattr' ore, più o meno secondo la sua grossezza: quando sarà cotto, lasciatelo raffreddare, otturando bene il cammino con un pezzo di pasta cruda finchè dovete servirlo.

Della pasta sfogliata.

Prendete una libbra di farina (sarà il più che ne potrete mettere per fare una torta) metterete questa farina sopra una tavola, facendovi un buco nel mezzo, in cui metterete alquanto di sale, ed acqua, impastando bene il tutto, e procurando che la pasta riesca nè troppo molle, nè troppo dura, lasciatela riposare almeno due ore avanti di servirvene, poi prendete altrettanto di butiro quanto vi ha di pasta, indi stendete la pasta coll' opianatojo di legno, mettendovi nel mezzo il butiro; date cinque giri nell' estate, e sei nell' inverno (ciò, che si dice giro, è di stendere la pasta col legno, fintantochè sia della spessezza di un mezzo dito, spargendo di tanto in tanto leggermente alquanto di farina). Quando ciascun giro è finito, ripiegate la pasta in tre, ricominciando fino al fine; servitevi di questa pasta per fare ogni sorta di torte, de' piccoli pasticci, e paste sfogliate.

Piccoli pasticci.

Farete de' piccoli pasticci colla pasta sfogliata; per farli prendete un poco di coscia di vitello, ed altrettanto di midolla, o grasso di bue, che triturerete bene insieme, mettendovi prezzemolo, cipollette, e funghi, il tutto triturato, due uovi interi, pepe, e sale; stemprate questa farsa con sei oncie di fior di latte, gustando se è buona, indi prendete delle forme per i piccoli pasticci, mettendovi dentro della pasta spessa come uno scudo, e sopra la pasta aggiustatevi la farsa, ricoprendola con altrettanta pasta, indorateli sopra, come si è detto nel precedente, fateli poi cuocere al forno, e serviteli caldi.

Questi medesimi pasticci per farli delicati, mentre cuocono, prendete del bianco di pollame cotto allo spiedo, trituratelo fino, mettete in una cazzarola circa un boccale di buon brodo, un piccolo mazzetto di erbe fine, ed un poco di butiro, riducendo il brodo al quarto, allora levatevi il mazzetto, ed in vece mettetevi il bianco di pollame triturato con alquanto di sale, fate scaldare senza bollire, e mettetevi l' unione di trę rossi d' uova con fior di latte: fate legare il tutto al fuoco, mettendovi appresso del sugo di citrone: essendo ritirati dal fuoco i pasticci, togliete a ciascuno il fondo, e levategli la carne di dentro, ed in luogo di essa carne, o farsa, mettetevi l' intingolo di bianco di pollame, un cucchiajo per ciascheduno, rimettendovi sotto ciaschedun pasticcio il suo fondo, e serviteli più caldi che potrete.

Foccaccia (1) *al formaggio.*

Prendete del formaggio, che ſia ancor tenero, impaſtatelo con una libbra e mezza di farina, una libbra di butiro, e pochiſſimo ſale, mettetevi cinque, o ſei uovi per ſtemprare la paſta; quando ſarà bene unita, la bagnerete per laſciarla riposare un'ora, indi formerete la foccaccia al ſolito per farla cuocere.

Foccaccia di amandorle.

Mettete ſopra una tavola una libbra di farina, fatevi un buco nel mezzo per mettervi groſſo come una noce di butiro, quattro uovi, un pugillo di ſale, tre oncie di zuccaro fino, e mezza libbra d'amandorle dolci peſtate fine, impaſtate il tutto inſieme, e formate un gateau ſecondo il ſolito, facendolo cuocere, ed agghiacciare con del zuccaro, e paſſandovi ſopra la paletta infuocata.

Foccaccia colla ventreſca.

Tagliate una libbra di ventreſca in fette piccole ſottiliſſime, dopo mettetele in una cazzarola ad un fuoco lento, facendola cuocere per lo ſpazio di una mezz'ora; poſcia metterete ſopra una tavola una libbra e mezza di farina, facendovi un buco nel mezzo di eſſa, per mettervi dentro la ventreſca, che in cuocendo ſi farà liquefatta, ed una mezza libbra di butiro, alquanto di ſale, due uovi,

(1) *In Franceſe* Gateau.

un gran bicchierè d'acqua, procurate d'impastare bene il tutto, lasciando riposare questa pasta almeno per un'ora, e mettete nella pasta le fette sottili di ventresca, in modo che rimangano alquanto distanti le une dalle altre; formate poscia la foccaccia all'ordinario, indorandola con un uovo sbattuto, e fatela cuocere una buon'ora nel forno, o sotto di un coperchio di tortiera.

Foccaccie in zigzac.

Fate una pasta sfogliata, come abbiamo spiegato di sopra, e stendetela coll'opianatojo, che divenghi della spessezza di un mezzo dito, tagliatela poscia in zigzac della larghezza di due dita; indorando con uovo sbattuto il disopra delle foccaccie; fatele cuocere nel forno per lo spazio d'un quarto d'ora, poscia agghiacciatele col zuccaro, e passatevi sopra la paletta infuocata.

Foccaccia di Savoja.

Mettete quattordici uova in una bilancia, pesando dall'altra parte altrettanto zuccaro fino, levate indi dalla bilancia il zuccaro, e mettetevi tanta farina, quanto peseranno sette uova, che metterete dall'altra parte; indi rompete le uova, mettendo i bianchi in un vaso a parte col zuccaro, che avete pesato, con alquanto di cedro raschiato, dei fiori di cedro abbrustoliti, e triti, e sbattete il tutto assieme per mezz'ora, poscia meschiatevi i bianchi, che prima avrete già sbattuti ben bene, aggiugnendovi per ultimo la farina a poco a poco, rivolgendo a misura, che la

metterete, procurate di aver una cazzarola mezzana profonda, oppure una poupetoniere, che fregharete con butiro raffinato, asciugandola bene con un pannolino, e poi mettetevi del butiro raffinato, e facendo, che si stenda per tutto, mettetevi poi ripartitamente l' apparecchio, e fatelo cuocere al forno d' un calor moderato per un'ora e mezza: cotto che sarà rinversatelo dolcemente sopra un piatto, e se è di un bel colore dorato lo servirete nel suo naturale, ma se avesse preso troppo colore, bisogna ghiacciarlo di un ghiaccio bianco, che si fa con zuccaro finissimo, un bianco d'uovo, ed il sugo di mezzo cedro, sbattete il tutto insieme in un vaso di majolica con un cucchiaro di legno, fino a tanto che il ghiaccio sia ben bianco, servendovi di questo per coprire il gateau, e procurate di non servire, finchè il ghiaccio sia ben secco.

Foccaccia alla crema.

Mettete una libbra di farina sopra la tavola, facendovi un buco nel mezzo per mettervi un quartino di crema doppia, un buon pugillo di sale, impastate leggermente la pasta, lasciandola riposare per lo spazio almeno di una mezz' ora; in appresso vi metterete nella pasta una mezza libbra di butiro, stendendola per cinque volte, come ad una pasta sfogliata, poscia formatene una foccaccia, oppure molte piccole, indorandole con uovi sbattuti, facendoli cuocere poscia nel forno.

Questa dose vi servirà per fare quanti gateau bramerete.

Foccaccia alla Reale.

Mettete in una cazzarola un pugillo di citrone verde trito, due oncie di zuccaro, alquanto di ſale, del butiro quanto la metà di un uovo, ed un bicchiere di acqua, fate il tutto bollire per un momento, e poſcia aggiugnetevi quattro, o cinque cucchiari di farina: fate cuocere bene, rivolgendo ſempre, affinchè reſti ben conſiſtente, e principiando eſſa ad attaccarſi alla cazzarola, allora levatela dal fuoco, mettendovi un uovo per volta, rivolgendola ben forte col cucchiaro, acciò l'uovo s'incorpori bene colla paſta, continuando in tal guiſa ad aggiugnervi delle uova uno per volta ſino che la paſta ſia divenuta molle, ſenza però che ſia liquida; indi vi aggiugnerete alquanti fiori di cedro confettati con due marzapani d'amandorle amare, il tutto ben fino, aggiuſtate le piccole foccaccie della groſſezza della metà di un uovo ſopra della carta unta di butiro, indorando il di ſopra con uova sbattute, e fatele cuocere per una mezz'ora al forno ad un calore temperato.

Foccaccia in brioche.

Mettete una libbra di farina ſopra una tavola, impaſtatela con un poco d'acqua calda, ed alquanto più di una mezz'oncia di lievito di pane, inviluppate queſta paſta in un pannolino, e mettetela in qualche luogo caldo a rinvenire, cioè per un quarto d'ora nell'eſtate, e per lo ſpazio d'un'ora nell'inverno: metterete poſcia due libbre di farina ſopra

una tavola colla pasta fatta in lievito, ed una libbra e mezza di butirò, dieci uovi, un mezzo bicchiere d'acqua, ed un'oncia circa di sale fino; impastate il tutto colla palma delle mani ben insieme per tre volte, spargendovi di tanto in tanto della farina, ed involupatela in una tovaglia per lasciarla rinvenire nove, o dieci ore; tagliate poscia questa pasta secondo la grandezza della foccaccia, che vorrete fare, dandole una forma rotonda colle mani, ed appianandola un poco al disopra, indorandola coll' uova bene sbattute, fatela cuocere al forno, cioè per le piccole lo spazio di una mezz'ora, e per le grosse di un'ora e mezza.

Foccaccia di carne.

La carne, che impiegherete, darà il nome alle foccacie, come di lepre, di coniglio, e di bue, si fanno tutte ad una istessa maniera, con questa differenza, che la cacciagione si mischia con altrettanta carne di beccaria.

Per fare una foccaccia di montone prendete la coscia, levatene tutta la carne dopo di averle tolta la pelle, mettete questa carne con una libbra di lardo tagliato in dadi, sei rossi d'uova, sale, e spezie fine, un mezzo bicchiere d'acquavita, funghi, cipolline, prezzemolo, ed alquanto di echalotte, il tutto triturato; mettete delle fette di lardo nel fondo della cazzarola, e la farsa di carne sopra, dopo averla ben meschiata con tutto il condimento, fatela cuocere al forno almeno per tre ore; cotta che sia lasciatela raffreddare nella cazzarola, indi toglietela per metterla sopra il piatto: lasciatevi le fette di lar-

do, che ſono attorno alla foccaccia, raſchiate leggermente col coltello, e ſervite ſopra di un piatto guernito di una ſervietta.

Foccaccia di riſo.

Mettete in una piccola pignatta quattr'oncie di riſo ben lavato, fatelo crepare al fuoco con un bicchier d'acqua, indi aggiugnetevi del latte quanto baſterà per farlo cuocere; e quando ſarà conſiſtente laſciatelo raffreddare: poi fate una paſta con una libbra di farina, ſale, quattr'uovi, una mezza libbra di butiro, ed il riſo: impaſtate il tutto aſſieme, e formatene una foccaccia, indoratela con uovi sbattuti, e fatela cuocere al forno per lo ſpazio d'un'ora, oppure ſotto ad un coperchio di tortiera. Sovvengavi di ungere la carta, ſopra cui volete mettere la foccaccia.

Foccaccia perforata.

Prendete della paſta sfogliata, formate due foccaccie eguali della grandezza del piatto di trameſſo, e della ſpeſſezza di due ſcudi per ciaſcheduna; mettete ſulla prima delle confetture, laſciandole un dito di bordo, il quale bagnerete con una penna intinta nell'acqua, mettete il ſecondo ſuolo ſopra il primo; ed uniteli bene aſſieme colle dita, premendoli tutto all'intorno, e dopo d'averla ben aggiuſtata indoratela con uovo sbattuto, indi fatela cuocere al forno, cotta che ſarà ſubito che la caverete dal forno, paſſatevi ſopra un pennello immerſo nel butiro, indi gettatevi da per tutto il di ſopra della piccola nompareille.

Per cangiare un'altra volta, in luogo della

nompareille vi metterete del zuccaro fino, passandovi sopra la paletta infuocata per ghiacciarla.

Tartarette.

Fate una pasta sfogliata come quì avanti, stendetela della spessezza d' un scudo, tagliatene dei piccoli pezzi, metteteli sopra le forme a piccoli pasticci, poi sopra la pasta vi metterete della crema di franchipane, oppure delle confetture a vostro piacimento, basta che non sia gelatina; coprite con qualche pezzo di pasta, facendovi un bordo all' intorno: fate cuocere al forno per una mezz' ora, ghiacciatele con zuccaro, passandovi sopra la paletta infuocata.

Pasticcetti, o Dariolles.

Mettete sopra una tavola ott' oncie di farina, quattr' oncie di butiro, un pugillo di sale, ed un bicchiere d' acqua, impastate il tutto assieme per fare una pasta consistente; stendete questa pasta coll' opianatojo di legno, che resti della spessezza di un mezzo dito, tagliatela in pezzi della larghezza delle forme a piccoli pasticci, appoggiate il dito sopra ciascun pezzo, ed elevatelo sopra i bordi, premendoli tutto all' intorno per farne un bordo dell' altezza di un dito, e spessezza di un testone, metteteli al forno ad un calor moderato per un mezzo quarto d' ora; appresso mettetevi un quartino di crema stemprata con due cucchiari di farina, pochissimo sale, un' oncia di zuccaro; quando saranno cotti, spargetevi del zuccaro fino sopra.

Timbale di biſcottini.

Prendete ſei uova, ed oncie ſedici di zuccaro con oncie otto di farina: queſta doſe vi ſomminiſtrerà per fare ſei timballe della grandezza d' un bicchiere ciaſcheduna, e queſte vi faranno un piatto di trameſſo; per farle oſſervarete la medeſima maniera della foccaccia di Savoja, con queſta diverſità, che il forno deve eſſere più dolce, e vi va ſolo una mezz' ora di cottura.

Cialde ſcroſcianti.

Mettete ſopra di una tavola mezza libbra di farina, con tre oncie di zuccaro fino, un bianco d' uovo, un mezzo cucchiaro d' acqua di cedro, butiro tanto come una noce, un mezzo bicchiere d' acqua, ed un pugillo di ſale, impaſtate il tutto inſieme, e fate, che la paſta ſia bene unita, e ferma, ſtendetela ſottilmente, e tagliatene de' piccoli pezzi, che metterete ſopra delle forme a piccoli paſticci, fatele cuocere per un quarto d' ora al forno dolciſſimo; quando ſaranno fredde, mettetevi leggermente ſopra della gelatina d' uva ſpina, od altre confetture.

Queſta medeſima paſta ſerve a fare delle cialde fraſtagliate, con queſta differenza, che vi metterete più bianco d' uova, e niente d' acqua.

Feuillantines.

Fate una paſta sfogliata, come avanti, ſtendetene un pezzo della grandezza d'una torta, e della ſpeſſezza d' uno ſcudo, mettendola ſopra d' una tortiera, con ſopra una crema di franchipane, copritela d' un altro pezzo fraſtagliato, unitela aſſieme, premendo i bordi, indoratela con uovo sbattuto, e fatela cuocere al forno per un'ora. Se ne fanno ancora delle più piccole, ed altre più grandi delle tartarette.

Genoveſa.

Fate una paſta briſée, come in principio di queſto Capitolo, ſtendetela della ſpeſſezza di un mezzo ſcudo, e tagliatela della medeſima grandezza, mettendo ſopra ciaſcun pezzo un cucchiaro a caffè di crema di franchipane, bagnate un poco i bordi, coprendo di un altro pezzo di paſta come ſotto, uniteli bene aſſieme, premendoli tutto all'intorno, fateli friggere di bel colore, laſciateli ſgocciolare ſu di un pannolino, ed agghiacciate il di ſopra con zuccaro, e paletta infuocata.

Poupelain.

Mettete in una cazzarola tre bicchieri di acqua con un buon pugillo di ſale, e del butiro quanto un uovo; fatelo bollire, poi levatela dal fuoco per mettervi una mezza libbra di farina; dopo di averla ben bene ſtemprata rimettetela al fuoco, rivolgendola ſempre, finchè la paſta divenghi conſiſtente, e

che incominci ad attaccarsi alla cazzarola, allora levatela dal fuoco, e mettetela in un' altra cazzarola, dove ad uno per volta vi stemprerete diversi uovi, finchè la pasta rimanga molle senza esser liquida; apparecchiata che avrete una cazzarola della grandezza del Poupelain, che volete fare, ungetela per di dentro con butiro raffinato, mettendovi la pasta sopra, e si fa cuocere al forno per lo spazio d' un' ora e mezza, indi levatela dalla cazzarola, e tagliatela per mezzo, volgendo il coltello tutto all' intorno per levarne il disopra; levatevi la pasta di dentro, che non è cotta, mettendovi dentro del butiro caldo, fregando con una penna, e spargendovi del zuccaro da per tutto, con della scorza di citrone fina, rimettendo al disopra del Poupelain l' altra metà; fregate in ogni parte con butiro, e zuccaro fino, terminando per ultimo con agghiacciarlo colla paletta infuocata.

Talmouzes.

Mettete nella cazzarola un piccolo bicchiere d' acqua, due oncie di butiro, ed un poco di sale; quando l' acqua principierà a bollire, mettetevi due cucchiari di farina, che stemprerete finchè la pasta sia soda, e consistente: allora levatela dal fuoco, e stempratevi dentro ad uno per volta tanti uovi, quanti la pasta potrà riceverne, senza però che divenghi liquida, ma solo tenera; aggiugnetevi in appresso del formaggio bianco alla crema ben sgocciolato, il quale stemprerete con la pasta, pigliate poscia delle forme a piccoli pasticci, e mettetevi un pezzo della stessa pasta sfogliata come quella a piccoli pasticci, e sten-

detela sopra le forme, in maniera che ve ne avanzi della pasta attorno, aggiustarete in appresso sopra la detta pasta il formaggio della grossezza di un uovo, e l'inviluppparete colli quattro cantoni della pasta, indorandoli sopra con uovo sbattuto; indi fatele cuocere al forno ad un fuoco dolce, e quando saranno cotte, e di bel colore, servitele calde per tramesso.

Meringues.

Prendete de' bianchi d'uovi secondo la quantità, che ne vorrete fare; per un piccolo piatto di tramesso cinque sono sufficienti: sbattereli in forma di fiocca; quando saranno ben elevati, aggiugnetevi della scorza di cedro raschiata, e del zuccaro in polvere, ritornate a sbattere gli uovi un'altra volta, in appresso aggiustarete le Meringues sopra un foglio di carta bianca, facendovi de' piccoli mucchj della grossezza della metà d'un uovo, senza che si tocchino l'una con l'altra, mettendole sopra un coperchio con alquanto di fuoco per farle cuocere; quando poi saranno cotte, e di bel colore levatele di sopra la carta per togliere il di dentro che non è cotto, e mettetevi in suo luogo alquante confetture, e poscia ne unirete due. l'una contro l'altra, e le servirete più secche che potrete.

Torta di ogni sorta di confetture per l'inverno.

Prendete qualunque confettura che vorrete (la confettura che impiegherete sarà quella, che darà il nome alla torta) sia marmellata

d' albicocchi, ſia confettura di ciriegie, ſia d' agreſto, di pomi, od altre.

Prendete della paſta sfogliata, mettetela al fondo della tortiera, e ſopra detta paſta aggiuſterete la confettura, che le avete deſtinata, laſciandovi un pollice di bordo, che bagnerete con penne immerſe nell' acqua; poſcia mettetevi delle piccole bande di paſta, che aggiuſterete ſopra per coprire le confetture, e farete un bordo di paſta alla torta; poi fatela cuocere al forno per un' ora al più. Quando ſarà cotta, mettetevi del zuccaro fino, e paſſatevi la paletta infuocata.

Si fanno ancora delle torte nello ſteſſo modo con più avanzi di compoſte, le quali non ſiano più in iſtato di ſervire, purchè non ſiano ancora divenute acide, meſchiate queſti avanzi come una marmellata, e ſervitevene come ſi è detto delle confetture.

Torta di confetture per l' eſtate.

Eſſe ſi fanno colli frutti freſchi a miſura che la provvida natura ce li preſenta: la maniera di adoperarli ſi troverà qui appreſſo nel Capitolo delle compoſte; la ſola differenza ſarà che farete il ſiroppo che ſia più cotto, e più forte.

Se ſaranno fritti col noccinolo, oppure da doverſi pelare, avrete cura di mondarli bene. Quando ſervirete le compoſte fredde, procurerete di aggiuſtarle nella medeſima maniera, come ſi è detto delle torte di confetture per l' inverno.

Torte colla gelatina.

Le torte, che si fanno colla gelatina, sono differenti, perchè il caldo facendo liquefare la gelatina, allora le torte farebbero una cattiva figura. Per evitare questo inconveniente mettete la pasta sfogliata nella tortiera, facendole un bordo di pasta come alle altre, e mettetela a cuocere senz' altro aggiustamento; quando la pasta è cotta, mettetevi del zuccaro sino sui bordi, ed agghiacciatele colla paletta infuocata. Subito che la torta sarà fredda, coprite tutto il fondo della medesima insino al bordo colla gelatina, che più vi piacerà di mettere, e servite freddo per tramesso.

Le gelatine, di cui potrete servirvi, sono di uva spina, di more di rovo, di pomi, di ciriegie, e di cotogno.

CAPITOLO XVIII.

DELLA CONFETTURA.

Giunto coll' aſſiſtenza del Cielo al fine di formare i piatti di cucina, paſſo ora ad iſtruirvi ſulla formazione de' commeſtibili di credenza, e ſe fin dal principio di queſta mia operetta vi inſinuai la pulizía, ora più che mai ve ne fo le premure, eſſendo eſſa il principaliſſimo requiſito, che forma al Credenziere il credito più ſingolare. Dunque ſe bramate accreditarvi, ed eſſer gradito nel voſtro impiego, vi ſia a cuore la pulitezza. Non vi ſia diſcaro, che nel trattare che farò in queſto Capitolo della Credenza, primo vi dia un piccolo dettaglio di quegl' iſtromenti che ſogliono adoperarſi in tal meſtiere, e voi poſcia ſervitevene a ſeconda che vi ſaranno da me nominati.

Iſtrumenti per chiarificare il zucchero.

Uno ſtagnato a guiſa di caldaro con manichi da una parte e l' altra, e nel mezzo un becco a norma di quello de' bronzettini,

Un cappuccio di lana, ovvero una pezza di ſtamigna per paſſarvi il zucchero purificato.

Un cucchiaro di ferro bucato per ſchiuma-

re, e considerare il zucchero nelle sue cotture.

Istrumento per togliere da' cedrati, limoni, e portogalli li loro interni.

Due cazzarolini adattati alla grandezza dei buchi, che si fanno ne' cedrati, limoni ec.

Istrumenti per formare i gelati.

Stampe di piombo, o di stagno di quelle figure, delle quali vorrete formare i frutti.

Istrumenti per formare casciotte, e mattonelle di latte.

Stampe di piombo ec. della figura di casciotte ec.

Istrumenti per gelare.

Sorbettiera di stagno, secchio di legno, e staccatore.

Istrumenti per brillantare.

Scatole bislunghe di latta con trammezzi di ramatine con buco, e cannella al piano del fondo.

Istrumenti per cartocciare i cialdoni, ed abbrustolire i biscottini.

Una ramata di ferro filato fatta coi suoi piedi a guisa di graticola.

Istrumenti per asciuttare frutta, e paste.

Una stufa di legno co' suoi battenti ad uso di credenza con trammezzi di staggie, che non connettino, ed alquanto distaccate l'una dall' altra, e comoda da porci stacci, e crivelli, ed il fondo di essa sia piancito di mattoni.

Istrumenti per frutti gelati.

Due stufe, una di legno fatta quadra, ed a forma di cassa, ed impegolata con pece navale con suo sfogatore sotto; e l' altra di piombo, o di rame, o di latta della stessa figura che la prima, ma più piccola con coperchio, che serri bene, e che stia essa cassetta in quella di legno, come la sorbettiera nel secchiolo, vale a dire, che vi sia luogo sotto, ed intorno per la neve.

Modo di cuocere il zucchero.

È d' avvertirsi, che in sei maniere si cuoce il zucchero, e quì sotto ve le pongo tutte e sei, perchè quando si nomina alcuna di esse, possiate subito averla sott'occhi.

La prima dunque si è in siroppo leggiero, ed è allora che prendendolo colla cucchiara cade come olio.

La seconda è a siroppo stretto, e si conosce quando dalla cucchiara cade più stretto.

La terza è a straccio, ed allora è tale, quando dalla cucchiara cade a stracci.

La quarta è a filo, ed è allora che la goc-

cia cade dalla cucchiara, ma non ſtacca il filo.

La quinta è a caramella, ed è allora che soffiando ne' buchi della cucchiara ſi ſtacca come piume.

La ſeſta è a ſcaramella, ed è allora che soffiando nella cucchiara non ſi ſtacca.

Vi avverto di ſtare attento a queſte cotture, perchè facilmente da una paſſa ſubito all' altra, e non può ſervir più per queſte coſe, che vi abbiſognano, ma conviene slungarlo con acqua, e farlo bollire, ſicchè ritorni a quella cottura neceſſaria pel voſtro ſervizio.

Modo di purificar il zucchero.

Per camminare con qualche ordine, dopo aver veduto le qualità delle cotture del zucchero, è dovere, che vi moſtri il modo di purgarlo, per dargli quelle cotture, che abbiſognano.

Prendete due chiare d'uova freſche, sbattetele nello ſtagnato, alzata la fiocca, poneteci l'acqua ſecondo la quantità del zucchero, poneteci il zucchero, meſchiatelo bene, ponetelo al fornello, fatelo bollire, e ſtate in oſſervazione; che non gonfi; dove rompe il bollore, fateci cadere poc'acqua freſca, e quando ha tirata bene fuori la ſchiuma, e ſporchezza del zucchero, levategliela perfettamente colla cucchiara bugata, e giunto a dovere il zucchero, cavatelo, e paſſatelo per cappuccio. o per ſtamigna, poi lavato lo ſtagnato, e la cucchiara, riponeteci il zucchero paſſato, e fatelo bollire di nuovo, e tornatelo a ſchiumare, ciò fatto, cavatelo, e ſervitevene per il voſtro biſogno.

Modo di togliere da' cedrati, limoni, e portogalli il loro interno.

Formate un forame nella parte dell' attaccaglio de' cedrati, limoni, e portogalli, grande in maniera che vi possi entrare comodamente uno de' cazzarolini, e con esso votateli intieramente di tutto l' interno, levandogli agro, e pellicole, che hanno.

Modo di lessare, e spurgare li suddetti cedrati ec. dal loro amaro.

Dopo pulîti nell' interno come sopra, poneteli in fusione in acqua chiara, e fateveli stare per due giorni in circa; poi cavateli dall' acqua, e poneteli nello stagnato con acqua fredda, e fateli bollire; per conoscere poi quando sono cotti a perfezione, prendete uno spillone, infilzateli con esso; quelli, che non si tengono nello spillone, cavateli, che sono arrivati, e poneteli nell' acqua fresca, e gli altri fateli arrivare a cottura, come sopra, nell' acqua, dove dovete porre essi cedrati cotti ec., poneteci due oncie di allume, e mutategli l' acqua, e l' allume ogni due giorni, facendoli stare in detta composizione per cinque, o sei giorni.

Modo di porre sotto siroppo li suddetti cedrati ec.

Il dovere ricerca, che dopo avervi insegnato di purgare li cedrati ec. sì dell' interno, che del loro amaro, vi dia la norma di porli sotto siroppi, il che quì con ogni chiarezza pongo in esecuzione.

Cavate dall' acqua, e dall' allume li cedrati ec., poneteli a ſcolare per quattro, o cinque ore, indi poneteli nel zucchero fatto in ſiroppo leggiero, ma che ſia freddo, e fateli in eſſo ſtare in fuſione per due o tre giorni, quindi cavateli, e fateli ſcolare, prendeteli nuovamente, e poneteli in fuſione per altri tre o quattro giorni nel ſiroppo ſtretto, e freddo. Tornateli a cavare dal ſiroppo, ed a farli ſcolare, indi poneteli nel zucchero cotto a ſtracci, e conſervateli pel voſtro biſogno.

Nella ſteſſa maniera farete della ſcorza dei cedrati, portogalli, e limoni per tirarla a ſecco; con il di più, che fatto ad eſſe ſcorze, ciò che ſi è detto di ſopra, le dovete fare ſcolare ancor dopo ſtate in fuſione nel zucchero a ſtracci, e fatele bollire per circa dieci minuti nel zucchero a filo, poi farle ſcolare, e porle in un crivello nella ſtufa con fuoco dentro, e ſervitevene.

Modo di purgare gli amandorlini.

Veduto il modo di purgare li cedrati, limoni ec., conviene vediate come debbanſi purgare gli amandorlini, lazzaruole, e giuggiole.

Prendete una cazzarola con acqua, fatela bollire, e nell' atto che bolle, poneteci un poco di cenere, purgate colla cucchiara l' acqua da' carboni, e ſporchezze che vi ſono, poneteci per far prova quattro o cinque amandorlini, cavateli, e puliteli con un canavaccio, e ſe gli va via la pelugine, e reſtano verdi, allora ſono arrivati, poneteci il reſto di eſſi, cavateli quando ſono giunti alla detta cottura, e puliteli, e poneteli nell' acqua

freſca: dopo ſtati in acqua freſca, mutategli l'acqua, e poneteci un poco di allume, fateceli ſtare un giorno, quindi prendete una cazzarola con acqua, ed allume, e con i mandorlini, fateli bollire, quando li ſentite ſcoppiare, cavateli ſubito, e riponeteli nell'acqua freſca con allume per un giorno, fateli ſcolare, e poneteli ne' ſiroppi come i cedrati.

Modo di pulire, e purgare lazzaruole, e giuggiole.

Prendete una cazzarola con acqua, fatela bollire, poneteci le lazzaruole, o giuggiole, non le fate cuocere, ma fatecele ſtare tanto che ſi poſſino ſpelare, dunque quando ſono ſtate un poco nell'acqua bollita, fate la prova, prendendo un coltello, che abbia la punta, vedete ſe ſi ſpelano, allora cavatele, e purgatele della lor pelle, e ponetele poi nell' acqua freſca; fatele ſcolare, indi ponetele nei ſiroppi, come cedrati ec.

Modo di fare conſerve.

Non è coſa facile poterſi da ognuno fare perfettamente conſerve; che però ponete in pratica quanto ſono per dirvi, e non preterite per poco che ſia quanto quì vi deſcrivo, che non vi riuſcirà così difficoltoſo il fermarle.

Conserve di cedrato, limone, e portogallo.

Prendete li cedrati, limoni ec., e toglieteli tutto l' agro, prendendo le semplici scorze, purgatele come sopra, e scolatele, pestatele, e passatele per lo staccio, indi prendete tanto di zucchero chiarificato, quanto della detta passatura di cedrato ec., vale a dire, se la passitura è di due libbre, due libbre pure sia di zucchero chiarificato, fatelo bollire, ed arrivare a cottura di straccio, cavatelo poscia, fatelo raffreddare, e ponetelo ne' barattoli. Nella stessa maniera fate le conserve di persici, e bericuoccoli.

Conserva di fragole.

Passate per lo staccio le fragole, prendete una libbra di zucchero cotto in siroppo leggiero, ed una di fragole, fatele bollire, ed arrivare a cottura di straccio, e ponetela nei barattoli ec.

Conserva di visciole.

Togliete l' ossa alle visciole, ed il rimanente fate come avete fatto per la conserva di fragole.

Conserva di ribes.

Passate per lo staccio il ribes, e fatelo nella stessa maniera che la conserva di visciole.

Conſerva di uva lacca.

Fate queſta conſerva colla ſteſſa maniera, che quella di ribes. Queſta conſerva ad altro non ſerve, che per colorire.

Conſerva di cedro.

Prendete il cedro, grattatelo tutto, tanto l' interno, che l' eſterno, ponetelo nel ſiroppo leggiero, come li cedrati ec.; e fatelo arrivare a cottura di ſtraccio, e ponetelo nei barattoli.

Modo di far agro di limone, e ſiroppo acetoſo.

Cade in acconcio, dopo trattato delle conſerve, il diſcorrere di fare agro, e ſiroppo acetoſo, mentre per dar bevande nei meſi di eſtate, rieſcon eſſi di non piccolo gradimento, ſpecialmente quando eſſi ſieno fatti con quella perfezione, che devono eſſere; lo che perchè poſſiate eſeguire, non mancate di porre in pratica quanto quì ſotto vi dico.

Prendete, e ſpaccate i limoni, levategli li ſemi, ricapare il ſemplice agro, togliendogli ogni pellicola, anche quelle, che dividono una caſella dall' altra. Peſate l' agro, e ad ogni dieci oncie di agro poneteci una libbra di zucchero purificato, quindi fatelo arrivare a cottura dello ſtraccio, cavatelo, e freddo che ſia, raſpateci ſcorza di limone, e tritateci candito a giudizio, e ponetelo nei barattoli ec.

Il ſiroppo acetoſo poi ſi fa, prendendo ad

ogni quartino di aceto buono una libbra di zucchero purificato, ſi fa giungere eſſo ſiroppo alla cottura di ſtraccio, e raffreddato ci va raſpato il limone, e tritato il candito.

Modo di fare acquavita per ogni ſorte di roſolio.

Dopo data la norma, come debbe farſi l' agro di limone, e ſiroppo acetoſo, ſarà bene parlar prima di cavare lo ſpirito al vino perfettamente, perchè rieſcano perfetti i roſolj, e diſcorrere del modo di conciare queſt' acquavita, perchè li roſolj non addivengano nè troppo gagliardi, ed aſpri, nè troppo leggeri. Servitevi delle notizie, che quì per tale effetto vi pongo, e non temete che vi vengano male.

Prendete il vino, che non abbia alcun cattivo odore, nè che dia il forte, ponetelo nel tamburlano, fate che il vino ſtia quattro dita in circa ſotto le maniglie di eſſo, fategli il fuoco, e fate parimenti che coli lo ſpirito a goccia a goccia diſtaccata, e ſe ſollecitaſſe, e gettaſſe a filo benchè piccolo, ſpruzzate con acqua freſca intorno al tamburlano, mutate ſpeſſo l' acqua del cappello, e fatta che avrete l' acquavita, conſervatela, mentre per dare ad eſſa gli odori, che vi piaceranno, ſi deve ripaſſare.

Modo di conciare l' acquavita per ogni ſorta di roſolio.

Ripaſſata l' acquavita, e datogli l' odore di voſtro genio, per ogni quartino di eſſa ſi prende una libbra di zucchero, che dovete

tirare a ſiroppo leggiero, ſe l' acquavita è perfetta; ſe poi l' acquavita è debole, fate che il zucchero ſia tirato in ſiroppo ſtretto. Unite quindi ſiroppo, ed acquavita, fate che s' incorpori l'uno coll'altra; poi ponete queſta compoſizione nel purificatore di latta, ponetegli nel boccaglio un pezzo di ſponga ſtretta in maniera che il roſolio paſſi per eſſo a goccia ſpeſſa., ſopra la ſponga un' altra ſponga più grande, ma non tanto calzata, e ſopra a queſta la graticcia, e ſopra la graticcia l' arena groſſetta, chiudete col ſuo coperchio il chiarificatore, e fate che paſſi, nè ſvapori, e conſervatelo ec.

Modo di brillantare.

Nell' iſtruirvi che ſono per fare del brillantare quelle coſe, che poſſono brillantarſi, attenzione vi raccomando, perchè ſebbene io parli con chiarezza, pure ſeco porta non poca difficoltà. Tuttavolta, ſe la voſtra pratica ſi adatterà alla teorica, che quì ſotto vi pongo, penſo, che in ciò non farete cattiva figura. Leggete adunque con attenzione ciò che ſiegue.

Tirate il zucchero a cottura di filo, fatelo raffreddare, quindi aggiuſtate nelle ramatine della caſſetta indicatavi nel principio del paragrafo unico degl'iſtromenti ciò che volete brillantare, ed aggiuſtato, ponetegli ſopra il zucchero ſopranominato, ponete poi la caſſetta in ſtufa calda, e con fuoco adattato, fatela ſtare fintantochè ciò che brillantate, abbia preſo il brillante, dopo aprite la cannellina, e fate uſcire tutto il zucchero, e le coſe brillantate, fatele rimanere nella caſſet-

ta, ed in stufa, fintantochè si asciuttino, ed asciugate cavatele, e conservatele pel vostro bisogno.

Nota delle cose più comuni, che possono briliantarsi.

1. Paste di credenza.
2. Cannella.
3. Scorze di cedrati, di limoni, e di portogalli tirate a secco.
4. Cedrati ancora intieri stati sotto zucchero come nel suo luogo.
5. Mappe di finocchi.
6. Mandorlini.

Modo di preparare la neve per sorbetti, e gelati da porre in stufa.

Sebbene sembri cosa di poco momento il saper preparare la neve, come lo è certamente, pure non voglio, che questa mia opera sia in alcuna cosa mancante, avvertendovi, che allora quando vi nomino la neve per gelare, dobbiate sempre prenderla in quella guisa, che vi descrivo.

Per far sorbetti di qualunque sorta prendete li secchioli da sorbettiere, tritate bene la neve, poneteci insieme sale nero, avvertendovi, che quanto piu vi è di sale, tanto più presto gela, e stringe; ponetela ne' detti secchi, calcatela bene nel fondo, ponetegli sopra la sorbettiera, e ponete intorno la neve ben calcata, e preparata come sopra. Così pure preparare si deve per gelare le composizioni, colle quali si devono formare i frutti gelati.

Modo di fare i ſorbetti.

Se ho diſcorſo di ſopra ſul modo di preparare la neve per far ſorbetti, ora l' ordine porta che vi parli di quelle coſe, che vi vogliono per formarli, e ſiccome varie ſono le compoſizioni, così da eſſe ne prendono i ſorbetti il nome, ed io di quelli vi diſcorro quì ſecondo le loro compoſizioni. Voi non preterite punto da quanto vi dico, e reſteranno gradite le voſtre manipolazioni.

Sorbetti di limone.

Prendete una catina pulita con un boccale d' acqua, prendete parte di queſt' acqua, e ponetela in altra catina. Prendete li limoni, ſpaccateli, e ſpremete l' agro nella prima catina. Levate a poco a poco la ſuperficie di due limoni, fatela cadere nella ſeconda catina, e ſpremetela forte nell' acqua di eſſa ſeconda catina. Poi paſſate per canavaccio pulito prima l' acqua con l' agro, poi per altro canavaccio parimenti pulito paſſate l' acqua, dove v' avete ſpremuta la ſuperficie. Quindi prendete vent' oncie di zucchero in ſiroppo ſtretto, ed unitelo aſſieme coll' agro, e meſchiatelo bene, ed aſſaggiatelo; ſe è troppo dolce, poneteci più agro, e ſe è più agro, poneteci più zucchero; ponete il tutto nella ſorbettiera preparata come ſopra, andate girando; vi ſia raccomandata la pulizía, andate vedendo, e ſtaccando collo ſtaccatore dalla ſorbettiera, e come comincia a gelarſi, andatela girando aperta, e fate, che ſi mantenga, e ſi ſtringa bene, mentre più è ſtretta, più farà buona figura, e ſervitevene ec.

Sorbetti di portogallo.

Fate li ſorbetti di portogallo, come quelli di limone ſopra poſti; ma ſiccome il portogallo è più dolce del limone, però vi porrete meno zucchero ec.

Sorbetti di caffè.

Prendete ott' oncie di caffè abbruſtolito, e macinato, ed un boccale di latte, ponete il tutto nello ſtagnato, e fatelo bollire a ſufficienza, indi paſſatelo per canavaccio; prendete poi quindici roſſi d'uova sbattuti inſieme con quindici oncie di zucchero, ſtempiate li ſuddetti roſſi col detto caffè freddo, riponete al fuoco queſta compoſizione, meſcolatela fintantochè reſti verniciata la cucchiara, e quando è giunta ad inverniciarla, cavatela, e paſſatela per lo ſtaccio, ponetela nella ſorbettiera, e fate il reſto come i ſorbetti di limone.

Sorbetti di cioccolata.

Prendete un boccale di latte, ed una libbra e mezza di cioccolata, ponetela nello ſtagnato, e fatela bollire col detto latte, bollita paſſatela per lo ſtaccio, ed il reſto fatelo come ſi è detto de' ſorbetti di caffè. Tanto queſta compoſizione, come quella del caffè, vi può ſervire per mattonelle gelate dell' una e dell' altra ſpecie.

Sorbetti di visciole.

Passate per lo staccio le visciole, quindi prendete tante libbre di passatura di esse, quante libbre di zucchero; chiarificate prima il zucchero, indi uniteci la passatura, e fatelo cuocere con essa, fintantochè non sia giunto a siroppo stretto, ponetelo poi nella sorbettiera, e gelatelo come si è detto dei sorbetti di limone.

Sorbetti di fragole.

Passate per lo staccio le fragole, ed il resto fate come avete fatto delle visciole.

Pappine di grasso in giare.

Prendete sedici rossi d' uova, sbatteteli nello stagnato, poneteci venti oncie di zucchero siroppato, unite con un boccale di latte, zucchero, e rossi d'uova, ed una stecca di cannella, ponetelo al fuoco, mescolatelo senza interrompimento, come se aveste a fare una crema, e quando la cucchiaja incomincia a verniciarsi, cavatelo, e passate il tutto per lo staccio, levandogli prima la stecca di cannella, poi gettatelo come li sorbetti di limoni, prendere quattr' oncie di candito tritato, due di pistacchi puliti, ed intieri, e gelata la pappina, uniteci candito, e pistacchi mescolandola bene, e servitevene ec.

Pappina di amandorle dolci, pignoli, e seme di meloni.

Prendete una libbra e mezza di amandorle, quattr' oncie di pignoli, ed altre quattro di seme, pestate insieme ogni cosa, ed affinatelo in maniera che ogni cosa passi per il canavaccio ben spremuto, sciogliete la detta pestatura con tre tazze di acqua, pigliate poi una libra e mezza di zucchero sciroppato, unitelo con il latte, tritateci tre oncie di candito, e due di pistacchi intieri, meschiateli bene, gettatelo, e servitene ec.

Composizione per gelati.

Incombe al Credenziere il preparare gelati, o abbino essi figura di frutta, o d'altro, però per farvi apprendere ciò che v' abbisogna per tale oggetto, le materie, che preparar dovete tanto per la formazione di essi frutti, e d'altro gelato, vi dichiaro quanto per colorirli; per la qual cosa non perdete di mira il modo di gelare in sorbettiera, che quì sopra vi ho insegnato, giacchè tutte le composizioni pe' gelati debbono avere il primo gelo in sorbettiera, dalla sorbettiera devono passare alla forma, la forma coperta di carta deve star sotto neve, e dalla forma togliendoli devono mettersi nella stufa del gelo. È seobene il formare composizioni pe' gelati per il chiarissimo modo, col quale ve lo indico, non sia molto difficoltoso, pure tale addiviene, se deviate qualche poco da quanto vi descrivo, ed allora certamente che in vece di essere approvate le vostre fatiche saranno

piuttoſto deriſe, e biaſimate. Badate adunque a quanto v' inſegno, ed eſeguitelo.

Per cedrati gelati.

Prendete una libbra di ſcorze di cedrati, purgatele come ſi è detto, peſtatele in maniera, che paſſino tutte per lo ſtaccio, e ciò che non paſſa tornatelo a peſtare, e ripaſſare; prendete una libbra e mezza di zucchero in ſiroppo leggiero, unitelo colle ſuddette ſcorze peſtate, ponetelo nello ſtagnato, e fatelo bollire ſino a tanto che giunga alla cottura di ſtraccio, quindi cavatelo, e ponetelo nella ſorbettiera, e gelatelo più ſtretto che potete. Prendete poi le ſtampe di cedrato pulite, empite l' una, e l' altra parte di eſſe colla detta compoſizione; unite le due parti delle ſtampe, ſtringetele bene, involgetele con carta, e ponetele ſotto neve preparata, come ſi è detto, e fate che ſieno tutte ben coperte dalla neve (così ſi deve fare per ogni coſa da gelarſi). Fatele ſtare ſotto neve per due ore, poi sformatele, il che farete così. Preparate un catino con acqua chiara, cavate da ſotto la neve le forme, levategli la carta, ſciacquatele bene, poi date una ſtrofinata colle mani alle ſtampe, apritele, cavate li cedrati. Prima però di cavarli le dovete dare il colore, il quale ſi fa in queſta maniera. Prendete un piatto con un poco d' acqua, ſtrofinateci la gommigutta, e fate che l' acqua diventi come una vernice, aprite le ſtampe, date queſto colore a quella parte di ſtampa vuota, riponetela ſopra il gelato, apritele nuovamente, e levategli l' altra parte non verniciata, dategli il colore come all' altra, riponete anch'

essa nel gelato. Fate che sia armata la detta stufa de' gelati con neve ec., aggiustate nella stufa di latta i cedrati, e servitevene secondo il vostro bisogno.

Per limoni gelati.

Prendete le scorze di limone, spurgatele come quelle de' cedrati, e fate il resto come avete fatto de' cedrati.

Per portogalli gelati.

Prendete le scorze di portogallo, purgatele, e fatele come avete fatto de' cedrati. Il colore però se gli dà così; prendete la gommagutta, e fate come per li cedrati, nel piatto però poneteci un poco di conserva di uva lacca tanto che formi il colore di portogallo: vi avverto, che se mai non aveste nè cedrati, nè limoni, nè portogalli freschi da poter fare li suddetti gelati, servitevi delle scorze poste sotto siroppo, facendovi la marmellata, che si fa pestando le dette scorze, e passandole per lo staccio, e ciò che alla prima non passa, ripassatelo, ed unitelo colla composizione ec.

Per casciotte gelate.

Prendete la stessa composizione delle pappine di grasso con cannella, non vi ponete nè pistacchi, nè candito, gelatela stretta, informatela, e ponetela sotto neve come gli altri, e come di essi farete il resto ec.

La composizione di queste casciotte serve ancora per gnocchi, e maccaroni gelati. Per

li gnocchi prendete le forme di essi, fate come gli altri gelati. Li maccaroni poi, prendete la detta composizione, ponetela nella siringa, stringetela, e fate che ciò, che esce da essa cada nel piatto, che dovete mandare a tavola, ponetelo in stufa ec.

Per formaggetti gelati.

Prendete la composizione de' sorbetti di amandorle, ma invece di scioglierla con acqua, fatelo con il latte nella medesima quantità, gelatela, informatela nelle proprie stampe, ponetele sotto neve, quindi in stufa come le altre, e servitevene.

Per mattonelle di cannella bianche.

Prendete tanto zucchero sufficiente a formare tante mattonelle quante ne dovete fare cotto a filo, poneteci estratto di cannella, gelate questa composizione, informatela, ponete esse forme sotto neve, e di poi in stufa di gelo, e servitevene.

Per mattonelle di cannella rosse.

Prendete il zucchero cotto a filo. Di poi ponete in una piluccia di una tazza mezz'oncia di cannella, empitela d'acqua, copritela con carta, e coperchio, fatela bollire, e calare un terzo, passatela per canavaccio, ed unite la passatura col zucchero, gelate quella composizione colle forme, ponete sotto neve le forme piene, dopo sformate esse mattonelle, e ponetele in stufa al gelo, e servitevene.

Per mattonelle di cioccolata.

Prendete la composizione de' sorbetti di cioccolata, uniteci quattro rossi d'uova, riponetela al fuoco, e mischiatela bene, e passatela per lo staccio, gelatela, poi informatela, e ponetela sotto neve, indi sformatela, e ponetela in stufa da gelo, e servitevene.

Per mattonelle di caffè.

Prendete la composizione de' sorbetti di caffè, e fate lo stesso, che avete fatto delle mattonelle di cioccolata, e servitevene ec.

A modo di angurie gelate.

Prendete la composizione de' sorbetti di amandorle, pesatela, e ponetela per la grossezza di un dito nelle stampe, poi nel resto della composizione mischiateci tanta conserva d'uva lacca, quanto basti a dare il colore d'anguria alla detta composizione, gelatela di nuovo, e terminate d'empirci le forme, poi fate li semi di cioccolata, e poneteli con simmetria in mezzo di esse forme, ponetele sotto neve, sformatele, ed inverniciatele colla vernice, che quì descrivo; prendete li spinaci lessati, spremeteli, pestateli, e passateli per staccio, prendete il zucchero cotto a caramella, colla passatura, ed inverniciateci l'anguria, ponetela in stufa ec.

Per presciutti gelati.

Prendete la stessa composizione dell'anguria, uniteci una libbra di marmellata, o di conserva di cedro, ponetene un dito di grossezza nella forma, poi ponete nel resto un poco di conserva di uva lacca, mischiatela, e gettatela di nuovo, terminate di empire la forma, ponetela sotto neve, quindi in stufa da gelo, dategli il colore al disopra così. Prendete le amandorle, pestatele, e passatele per lo staccio, stempratele con cioccolata leggiera, frullata, inverniciateci il presciutto nella parte opposta alla cotica, riponetelo in stufa, e servitevene ec.

Per torroni gelati.

Prendete una libbra di amandorle abbrustolite colla sua corteccia, pestatele, e passatele per lo staccio, con quattr'oncie di seme di melone, ed altre quattro di pignoli; stemprate ogni cosa con un boccale di latte, sbatteteci dodeci rossi d'uova, ed una libbra, e quattr'oncie di zucchero, unitelo, mischiatelo bene colla detta composizione, ponetela al fornello, mescolandola fino a tanto che comincia ad inverniciarsi il cucchiaro, quindi cavatela, e passatela per lo staccio, poneteci candito tritato, e pistacchi, gelatela, informatela, ponetela sotto neve, e quindi in stufa da gelo, e servitevene pel vostro bisogno. Di questa composizione ve ne potete servire ancora per sorbetti, e mattonelle

Dalli gelati, delli quali vi ho parlato fino a questo luogo, passo a discorrervi delle paste

da credenza, ed altro, che per mezzo di stufa da fuoco, di forno, e di fornello si perfezionano; e sebbene esse sono, che si formano con farina, pure, perchè vengono tirate a modo di paste, per questo si dicono di tal nome. Sarà pertanto vostra cura ad eseguire quanto vi dico. Ma siccome varie composizioni si danno, alle quali non possono assegnarsi nè preciso il peso, nè determinata la quantità delle dosi, mentre ciò dipende dalla più o meno quantità delle persone, che servire dovete, però nel porle in pratica osservate bene il vostro bisogno, perchè non sieno mancanti in tavola con poco decoro del vostro padrone, nè sieno esorbitanti nella moltitudine con dispendio notabile del medesimo.

Pe' cialdoni.

Prendete una catina, poneteci dodici rossi d'uova sbattuti, stemprateli con un poco di latte, poi poneteci un poco di farina, slungatela con latte, ed il latte in tutto non sia più di un boccale, e fate la pasta, ma non sia nè tanto fina, nè tanto grossa: quando questa composizione è ridotta a colletta, poneteci dieci oncie di butiro liquefatto, sale a sufficienza, ed una libbra di zucchero in siroppo stretto, maneggiatela, ed affinatela bene, poneteci anisi se piacciono, scaldate bene li ferri per cialdoni, e servitevene; se poi li volete a cartoccio, e li avrete ad adoperar subito, fate che vi sia un altro, che cavati da' ferri li avvolga intorno ad un stenditore, e verranno cartocciati, se poi non vi hanno a servir su quel punto, poneteli da

parte, quando ve ne avete a ſervire, poneteli nella graticola ſopra poſta, ed al fuoco, e fate che ſi cartoccino da ſe ſteſſi,. e mandateli ec.

Cialdoni di magro.

Prendete una libbra e mezza di amandorle, pelatele, peſtatele, e paſſatele per canavaccio, ſtempratele con un boccale di acqua, poneteci la farina, e riducetela come ſopra; quindi poneteci una tazza abbondante di olio dolce, ed il zucchero nella ſteſſa quantità, e qualità dell' altra compoſizione ſopra poſta, meſchiatela bene, poneteci li aniſi ſe piacciono, e fateli come ſopra. Avvertite, che non vi paſſino di cottura, ed allora ſono arrivati, che hanno preſo il color d' oro chiaro. Terminateli come gli altri, e ſervitevene.

Pan di Spagna.

Prendete dieci uova freſche, ſpezzatele, li roſſi poneteli in un catino, e le chiare in un altro più grande, sbattete queſte con un mazzetto di vetiche, ovvero colla conocchia nel cavalletto, fategli alzare la ſchiuma, e per conoſcere ſe ſono sbattute a ſufficienza, prendete la ſteſſa vetica, ponetela in piedi nella ſchiuma, ſe la vetica ſi mantiene in piedi è arrivata a perfezione, ſe poi non ſi mantiene, ſeguitate a sbatterle fino che giunga la ſchiuma a quel detto punto. Sbattete li dieci roſſi con altri quattro, di poi poneteli nella ſchiuma, e tornate a sbatterli inſieme fino che s' incorporino bene. Quindi prendete una libbra di zucchero, peſtatelo, e paſſatelo

per lo ſtaccio, ponetelo nella compoſizione, e ſempre manipolatelo, poi poneteci una libbra di fior di farina, affinate perfettamente ogni coſa, formate caſſettoni di carta reale, poneteci dentro la detta compoſizione, mandateli al forno già caldo per tale effetto, e fateli cuocere, e cotti, ſtaccate la carta all' intorno, e con coltello ſottile ſtaccateli ſotto, e ſervitevene ec.

Vernice per colorire, ed inverniciare il pan di Spagna.

Prendete il zucchero paſſato per lo ſtaccio, sbattetelo colla ſchiuma, e fatene quanto baſti al ſuo biſogno; fate che addivenghi come una vernice, poneteci poche gocciole d' agro di limone, maneggiatela bene, ed inverniciate queſto pane, ed altre paſte di color nero, raſpateci un poco di cioccolata, affinatele bene colla detta compoſizione, inverniciate ciò, che vi abbiſogna, e fatela poſcia aſciutare al forno, o in ſtufa.

Maringhe bianche.

Prendete mezza libbra di zucchero, aſciugatelo, peſtatelo, e paſſatelo per lo ſtaccio, ponetelo in un catino, uniteci tanta ſchiuma, che baſti ad impaſtarlo piuttoſto denſo; poneteci un poco di zucchero cotto a cannella, maneggiatela bene, prendete l' anima del fornello, poneteci ſopra una carta, prendete un cucchiaro di queſta compoſizione, ponetela nella detta carta, fategli pigliare la forma, e così fate del reſto, facendo a tutte pigliare la forma di mezz' uovo, e ponetegli il fuoco

adattato ſopra; ed inſodate al di ſopra, cavatele, ed unite due pυti aſſieme, tantochè formino tant' uova intiere, prima però ponetegli nel mezzo del di dentro dell' uovo un poco di candito, ponetele in ſtufa, e fatele ſtare per ſole due òre, e poi cavatele ec.

Biſcottini alla Moſaica.

Prendete la ſchiuma, poneteci una libbra di zucchero ſtacciato, ed impaſtatelo con eſſa piuttoſto denſo, uniteci quattr' oncie di candito tritato, due oncie di piſtacchi, e tre oncie di amandorle pelate, aſciutte, e tritate, meſcolatele bene, ponete dentro l' anima del fornello la carta come ſopra; prendete con un cucchiaro la detta compoſizione, ponetene un cucchiaro, diſtaccatelo dall' altro ſopra la carta, poneteci poi il fuoco adattato ſotto, e ſopra, e cotti, fateli raffreddare, e ſtaccateli dalla carta, poneteli in ſtufa, e ſervitevene ec.

Per pignoccate bianche.

Prima d' ogn' altra coſa dovete aſciugare, ed abbruſtolire li pignoli, il che farete così. Prendete una padella di ferro ben pulita, poneteci una libbra di pignoli, ponetela al fornello con fuoco adattato, andateli meſcolando colle mani, e ſtrofinandoli, ſintantochè ſieno aſciutti, ed imbianchiti, cavateli, e purgateli dalla ſemola, e con un canavaccio ſtrofinateli. Prendete poi quindici oncie di zucchero cotto a caramella, poneteci li detti pignoli, prima però fate, che alzi il bollore, e nell' atto che bolle, poneteci, come ho detto, li pi-

gnoli, meſcolateli con ſollecitudine, fate, che rialzi il bollore, e ſubito cavateli, poneteli in quelle forme, che vi piacciono, e raffreddate, ponete queſte pignoccate in ſtufa, e ſervitevene ec.

Per pignoccate roſſe.

Fate nella ſteſſa maniera queſte pignoccate, che avete fatto le ſopraddette, ſolo, che nel zucchero, nel ſiropparlo, poneteci una ſtecca di cannella, fatelo arrivare alla cottura di caramella, levategli quindi la ſtecca di cannella, e poneteci li pignoli, come ſopra, e cannella ſpolverizzata, fate il rimanente come ſopra ec.

Per torrone bianco in ſalvietta.

Prendete una libbra di amandorle, purgatele dalla loro corteccia, e fettatele a forma di pignoli, ponetele al forno, e fatele aſciugar bene, ma non colorire, pòi prendete una libbra di zucchero cotto a caramella, meſchiateci le dette amandorle fettate, prendete un piatto cupo, untatelo con butiro, e con carta coprite il detto piatto, untate ancor la carta al di ſopra, e ſopra eſſa carta poneteci con ſollecitudine la compoſizione; ſpianatela eguale, ponetela in ſtufa, e mandatelo in ſalvietta ec.

Per torronè roſſo.

Prendete, purgate, e tagliate le amandorle come ſopra, indi prendete dieci oncie di zucchero, ed infarinateci bene le dette amandor-

le, prendete una padella pulita, poneteci butiro a ſufficienza, ponetela al fornello, fate liquefare il butiro, dopo gittateci le dette amandorle col zucchero, e fatecele ſtare per ſino a tanto, che prendano il color di cannella chiara, meſcolandole ſempre, ſcolatele bene, e ponetele nel piatto, aggiuſtate come ſopra, ponetelo in ſtufa, e ſervitevene.

Amandorle attorrate bianche.

Prendete le amandorle, purgatele dalla loro corteccia, e ponetele ad aſciugare al fornello, fatė che non prendino colore, prendete zucchero cotto a caramella, ponetelo nello ſtagnato, poneteci le amandorle, fateli dare una bollita; poi levatele dal fuoco, meſcolatele, ſintantochè ſi ſtringano, ed abbiano tirato a ſe tutto il zucchero, di poi cavatele, e ponetele in una carta, quindi ſervitevene ec.

Amandorle attorrate roſſe.

Prendete le amandorle abbruſtolite, e fategli pigliare il color di cannella chiara, ponetele in canavaccio pulito, dategli una ſtrofinata, e fate che gli tolga il roſſo dell' abbruſtolitura, ed il rimanente fatelo come ſopra delle amandorle attorrate bianche, e ſervitevene ec.

Per ſpuma di zucchero con cannella.

Prendete mezza libbra di zucchero, peſtato, ed aſciutto, e ſtacciato, ponetelo nella ſpianatora, gettateci a poco a poco la fiocca, meſcolandole bene, e ſenza interrompimento,

ponetecene tanta, che giunga a formare una pasta di tagliolini morbida, e nello stesso tempo, che formate la pasta, poneteci un pizzico di cannella spolverizzata, prendete l' anima del fornello, coprite il fondo con carta, e poi aggiustateci la composizione in pezzetti grossi come noci, uno distaccato dall' altro, ponetela al fornello con fuoco leggiero sotto e sopra, ed allorchè avranno fatta la loro elevazione, toccatela, e se sono consistenti, cavateli, fateli raffreddare, e servitevene; se non sono giunte a tal cottura, fatevele stare fino che vi sieno giunte.

Per spume di cedrato.

Fate il tutto come sopra, e per dargli l' odore raspateci il cedrato, ovvero poneteci il zucchero di cedrato ec.

Per spume di portogallo.

Fate nella stessa maniera, che si è detto di sopra, raspateci il portogallo per l' odore ec.

Per spume di limoni.

Fate come sopra, e per dargli l' odore raspateci la scorza di limone.

Per spume di anisi.

Fate come sopra, e per l' odore poneteci un pizzico di anisi spolverizzati.

Per ſpume di cioccolata.

Fate come ſopra, e dategli l' odore con grattarci un poco di cioccolata.

Per ſpume di caffè.

Fate come ſopra, e per l'odore prendete un poco di caffè abbruſtolito, macinato, paſſato per lo ſtaccio, ed unitelo nella ſopraddetta compoſizione. Vi avverto che quando vi ſi pone una coſa, non vi ſi pone l'altra.

Per biſcottini di amandorle.

Prendete una libbra di fior di farina, ponetela nella ſpianatora, prendete mezza libbra di amandorle, purgatele dalla loro corteccia, e dategli un' acciaccata collo ſtenditore, unitele colla detta farina, uniteci pure ott' oncie di zucchero, ed un' oncia di aniſi con quattr' oncie di butiro, ed una chiara, e due roſſi d' uova, ed un poco di vino, impaſtate ogni coſa con acqua, e riducete la paſta come quella de' tagliolini, formateci poſcia tanti baſtoncelli, e mandateli al forno in un ſuolo di rame, fategli dare una mezza cottura, fateli freddare, tagliateli, e rimandateli al forno a biſcottare, indi ſervitevene ec.

Per biſcottini di magro.

Fate la paſta come quella dei ſopraddetti, invece però del butiro quattr' oncie d'olio, e due chiare d' uova sbattute, ed il reſto fatelo come gli altri ſopra poſti, e ſervitevene ec.

Per arlecchini di cioccolata.

Prendete la cioccolata, ponetela a riſcaldare, e fatela divenir paſtoſa, formatene di eſſa tante piccole palle, ponete nel mezzo di ogni palla piſtacchio pulito, ed aſciugato, copritelo colla detta cioccolata, e riducetela a forma di piſtacchio, involgeteli ne' diavoletti, o folignati di diverſi colori, fateli freddare, e ſervitevene ec.

Per rotelle di cioccolata.

Riducete in paſta come ſopra la cioccolata, ponetela in pezzetti ſopra una carta, ponete la carta in un piatto di rame, e ſotto il piatto un poco di cenere calda, sbattete il rame, e fate che la cioccolata cada a voſtro piacere, facendo in maniera, che prendino la forma di rotella, poneteci ſopra li diavoletti a voſtro guſto, fatele freddare, ſtaccatele, e ſervitevene ec.

Per rotelle di caffè.

Prendete una libbra di cioccolata, e due oncie di caffè abbruſtolito, macinato, e paſſato per lo ſtaccio, unitelo aſſieme con tre oncie di zucchero ſtacciato, impaſtate la cioccolata colla detta doſe, maneggiatela bene, formateci come ſopra le rotelle, e inverniciatele con una chiara d'uova, ma fate che ſia una ſemplice paſſatura col pennello.

Per paſta di piſtacchi verde.

Prendete li piſtacchi, purgateli, peſtateli, e paſſateli per lo ſtaccio, prendete zucchero peſtato, e ſtacciato, unitelo inſieme co' piſtacchi, impaſtateli con ſchiuma a ſufficienza, e fate che venghi la paſta come quella de' tagliolini, ſpianatela a quella groſſezza, che vi piacerà, formateci quelle paſte, che vi abbiſognano, dandogli quelle forme, che ſaranno di voſtro genio, ponetele in una carta ſpolverizzata di farina, e ponetele in ſtufa, fatele aſciugar bene, e ſervitevene. Se le volete brillantare, ponetele nella ſcatola ſuddetta, e fate ciò, che ſi è detto dell' altre coſe per brillantare, anche di queſte ec.

Per paſta di amandorle bianca.

Prendete le amandorle, purgatele dalla loro corteccia, e fatele come avete fatto le paſte di piſtacchi ec.

Per paſta di amandorle roſſa.

Fate la ſteſſa compoſizione come ſopra; poneteci coccioniglia, quanto baſti a far divenire roſſetta la paſta, poneteci però più zucchero, perchè la paſta non venghi troppo liquida, ed il reſto fatelo come ſi è detto di ſopra dei piſtacchi.

Per pasta di cioccolata, e di caffè.

Fate la pasta come quella delle spume, ed invece di porla al fornello, ponetela in stufa, e fatela asciugar bene, e brillantatele, se le volete tali ec.

Ecco soddisfatto a quanto vi promisi, ecco sin dove giungono le tenui mie forze, ecco in somma dato fine all' opera. Chi sa se sieno per essere gradite queste mie fatiche, queste mie composizioni. Io mi sono adoperato di rendervi appieno capaci nel mestiere della cucina, e credenza; e sebbene altre moltissime cose dir si poteano, tuttavolta ho stimato sufficientissimo il già detto, conciossiachè il buon gusto sarà di voi l' ulteriore maestro, essendo cosa facile aggiunger cose nuove alle ritrovate.

Taluno forse vi sarà, che brontolando sulle mie operazioni, la farà da rigido censore, or criticandone l' una, or l' altra biasimandone, ma si ponghino in opera, e si vedrà, se riusciranno grate al palato. Altri non mancheranno a censurare o la tenuità della spesa, o di essa la superfluità. In ciò pure se ne forma la prova. e chiaro apparirà non esservi punto di superfluo; che se tenui sembrano le spese, si rammentino esser cosa biasimevole procurare lo sciupamento in ciò, che eseguir si può con poco.

Vi abbisogna in ogn' arte, ed impiego il timor di Dio, e se nel cuoco esso ritrovasi, oh! come bene attenderà all' utile del padrone; che se poi da esso lui è lontano, come di piacere, e d' utile riuscir potranno le sue operazioni a chi egli serve? Laonde sia sem-

pre ſu de' voſtri occhi Iddio, o voi, che queſto mio libercolo leggete per ſervizio di chi vi ſtipendia, ed allora vi riuſcirà bene quanto porrete in pratica, e merito pure otterrete preſſo il Signore.

Siavi a cuore l' attenzione, perchè a male non vada alcun piatto, mentre ſe per incuria voſtra, e negligenza non riuſcirà capace da preſentarſi in tavola, ſovvengavi quel detto comune dei moraliſti, che chi apporta danno ad altri al riſarcimento è tenuto. Non mi tacciate da ſcrupoloſo, o da giudice temerario, avvegnachè anch' io pur credo eſſervi alcuno, che con ogni attenzione non eſeguiſca il ſuo meſtiere, ſol ciò, che diſſi, lo diſſi per ſemplice avvertimento. Sappiatemi in ogni parte compatire, e ſervitevi di queſta mia Operetta in quella parte, che vi aggradiſce, e vivete felici.

ISTRUZIONE

PER REGOLARE I SERVIZJ IN CIASCHEDUNA STAGIONE.

Si aumenterà, e diminuirà ſecondo le occaſioni, e ſpeſa, che ſi vorrà fare.

MINUTA PER LA PRIMAVERA.

Tavola di 12. coperti per pranzare ſervita a 5.

PRIMO SERVIZIO.

Un pezzo di bue per il mezzo.

Due mineſtre.

1. Di erbe.
1. Di ſparagi col ſuco di piſelli verdi,

Due hors d' oeuvre.

1. Di rape.
1. Di butiro freſco.

SECONDO SERVIZIO.

Lasciate in tavola il pezzo di bue, e mettete in luogo delle due mineſtre, e dei due hors d'oeuvre quattro entrées.

1. Un quarto di montone in ſalſa.
1. Del petto di vitello con dei piſelli.
1. Una fricaſſea di pollaſtri.
1. Dei piccioni in fricandò.

TERZO SERVIZIO.

Due piatti d'arroſto, tre di trameſſo, e due inſalate.

1. Di due piccioli coniglj.
1. D'una pollarda giovane, o due pollaſtri graſſi.

Frutta QUARTO SERVIZIO.

1. Un piatto di paſticciería per il mezzo.
1. Compoſta di ciriegie.
1. Delle fragole di San Mauro.
1. Di crema sbattuta.
1. Di ciambelle.
1. Della gelatina d'uvaſpina.
1. Marmellata d'albicocchi.

ALTRA MINUTA DELLA PRIMAVERA.

Tavola di 12. coperti per pranzare ſervita in magro. Serve ancora per cenare, levando la mineſtra.

PRIMO SERVIZIO.

1. Mineſtra per il mezzo.

Due entrées.

1. Del baccalà alla crema.
1. Torta di peſce.

Quattro hors d' oeuvre.

1. Frittata d' uova.
1. Di uovi freſchi, *in una ſervietta.*
1. Di uovi colla farſa.
1. Di uovi fritti.

SECONDO SERVIZIO.

Un peſce cheppia arroſtito con ſalſa di capperi per rilevar la mineſtra.

TERZO SERVIZIO.

Per il mezzo.

1. Di gamberi in court-bouillon accomodati in piramide ſopra una ſervietta.

Due piatti d' arroſto per i due lati.

1. Di ſparagi con piſelli.
1. Di ſiſari fritti.
1. Di tartelette di confitture.
1. Di crema all' italiana.

Due inſalate.

1. Di piccole lattughe ornate.
1. Di melarancia.

Frutta QUARTO SERVIZIO.

Per il mezzo ſei groſſi biſcottini.

Quattro compoſte.

1. Di albicocchi, o amandorle verdi.
1. Di ciriegie.
1. Di fragole crude in un compoſtiere.
1. Di perſici.

Quattro aſſiette.

1. Di ciambelle.
1. Di biſcottini, ed amandorle amare.
1. Di frutti ſecchi confettati.
1. Di conſerva di viole.

Tavola di 15. coperti per pranzare servita a 7.

PRIMO SERVIZIO.

Un pezzo di bue per il mezzo.

Due mineſtre.

1. Guernita di cocomeri.
1. Di coſte col ſugo colato di piſelli verdi.

Quattro hors d' oeuvre.

1. Di piedi di montone fricaſſati.
1. Nocetta di vitello nella caſcia di carta.
1. Di paſticci piccoli.
1. Di melloni.

SECONDO SERVIZIO.

Sei entrées per rilevare le due mineſtre, e li quattro hors d' oeuvre.

1. D' una coſcia di montone all' acqua.
1. Di un *quaſi* di vitello alla crema.
1. Un anitrino con piſelli.
1. Due piccioni con erbe fine.
1. Due pollaſtri con cipollette bianche.
1. Dei filetti di coniglio con cocomeri.

TERZO SERVIZIO.

1. Trameſſo freddo per il mezzo un bell' arroſto.

Quattro piatti d' arroſto, e due inſalate.

1. Di un pollo d' India.
1. Di una pollarda.
1. Di 4. perniciotti.
1. Di 6. piccioni inlardati.
2. Inſalate di erbe.

QUARTO SERVIZIO.

Sei trameſſi per rilevare i quattro piatti d' arroſto, e le due inſalate.

1. Di tartellette di albicocchi.
1. Di uova leſſate.
1. Frittelle di foglie di vigna.
1. Di piccole timbale di biſcottini.
1. Di piccole fave alla crema.
1. Di carciofi alla ſalſa col butiro.

Frutta QUINTO SERVIZIO.

1. Piatto di frutti crudi per il mezzo.

Quattro compoſte.

1. Di perſici.
1. Di prune.
1. Di peri.
1. Di agreſto.

Quattro piatti di ghiaccio alla crema.

2. Di noci verdi.
1. Di formaggio alla crema.
1. Di ciambelle.

ALTRA MINUTA DELL'ESTATE.

Tavola di 10. coperti per cenare ſervita a 5.

PRIMO SERVIZIO.

Un pezzo di carne di beccaria arroſtita per il mezzo.

Due entrées.

1. Di torta di vitello battuta.
1. Di una pollaſtra.

Due hors d'oeuvre.

1. Di carne di coniglio trita, o altra vivanda cotta.
1. Di tre lingue di montone in papillotes.

SECONDO SERVIZIO *a* 7.

1. Trameſſo di piccoli paſticci per il mezzo.

Due piatti d'arroſto.

1. Di due pollaſtri alla Regina.
1. Di un leprotto.

Due trameſſi caldi.

1. Di piccioli piſelli.
1. Di crema alla Maddalena.

Due insalate.

1. Di lattughe Romane.
1. Di melarancia.

Frutta. TERZO SERVIZIO.

1. Di 12. persichi per il mezzo.
1. Di ciriegie.
1. Di prune.
1. Di formaggio alla crema.
1. Di ciambelle.
1. Assietta di more.

MINUTA DELL' AUTUNNO.

Tavola di 12. coperti a pranzo servita a 5.

PRIMO SERVIZIO.

Una minestra di rape per il mezzo.

Quattro hors d' oeuvre.

2. Di sanguinacci, o bodini, e salciccia fritta.
2. Di ostriche crude.

SECONDO SERVIZIO.

1. Di un pezzo di bue per rilevare la zuppa.

Quattro entrée per rilevare i quattro hors d'oeuvre.

1. Di coste di montone in veste da camera.
1. Fegato di vitello.
1. Composta di piccioni.
1. Di torta di conigli.

TERZO SERVIZIO.

Arrosto, e tramesso assieme.

1. Insalata per il mezzo.

Due piatti d'arrosto.

1. Di 12. grive.
1. Di una pollastra.

Due piatti di tramesso.

1. Di cavoli fiori al butiro.
1. Di crema al caffè.

Frutta. QUARTO SERVIZIO.

1. Piatto di frutta per il mezzo.
1. Composta di pomi.
1. Composta di peri.
1. Assietta d'uva.
1. Assietta di noci verdi.
1. Di castagne arrostite.
1. Di formaggio Lodigiano.

ALTRA MINUTA DELL' AUTUNNO.

Tavola di 12. coperti per cenare servita a 5.

PRIMO SERVIZIO

Uua coſcia di caſtrato arroſtita per il mezzo.

Quattro entrées.

1. Di coſte di vitello alla Lioneſe.
1. Di una coſta di bue alla matelotte.
1. Di un' anitra alle rape.
1. Di due pollaſtri alla gibelotte.

SECONDO SERVIZIO.

1. Inſalata per il mezzo.

Due piatti d' arroſto.

1. Di un pollo d' India.
1. Di un anitrino.
1. Aſſietta di melarancia.
1. Aſſietta con una Remoulade in un vaſo da ſalſa.

TERZO SERVIZIO.

Cinque trameſſi.

1. Di Talmouſe (ſorta di paſticcieria) per il mezzo.
1. Di uova al lardone.
1. Di cardi di Chieri.
1. Di frittelle di paſta.
1. Di crema abbruciata.

Frutta. QUARTO SERVIZIO.

1. Di formaggio ghiacciato per il mezzo, o un piatto di frutta cruda.
1. Composta di pomi alla Portoghese.
1. Composta di persici.
1. Assietta di confetture.
2. Assiette di noci fresche.
1. Assietta di uva.

MINUTA DELL' INVERNO.

Tavola di 8. o 10. coperti a pranzo.

PRIMO SERVIZIO.

Una minestra di cavoli.

Due hors d' oeuvre.

1. Di sanguinacci bianchi, o neri.
1. Di frezza di vitello al naturale.

SECONDO SERVIZIO.

1. Pezzo di bue per rilevar la minestra.

Due entrées per rilevare li due hors d' oeuvre.

1. Di coste di montone con rape.
1. Una torta di piccioni.

TERZO SERVIZIO.

Arrosto.

1. Di un quarto di agnello per il mezzo.
1. Insalata da una parte.
1. Salsa di agnello dall' altra.

Due tramessi per li due lati.

1. Di una torta di franchipane, o di pasta.
1. Di pasticcetti.

Frutta. QUARTO SERVIZIO.

1. Di biscottini per il mezzo.
1. Di composta di melarancie crude, e tagliate in fette.
1. Composta di castagne marroni.
1. Assietta di uva.
1. Assietta di formaggio.

ALTRA MINUTA DELL' INVERNO.

Tavola di 15. o 20. coperti a pranzo.

PRIMO SERVIZIO.

Un sortout per il mezzo, il quale resta per tutto il servizio.

Due minestre ai due lati.

1. Di riso.
1. Di legumi.

Quattro hors d'oeuvre a canto del ſourtout.

1. Una lingua di bue.
1. Di paſticci di frezza di vitello.
1. Di ſanguinacci di coniglio.
1. Di filetti di agnello in blanquette.

Quattro entrées per i quattro cantoni della tavola.

1. Di riſo, o coda di montone al riſo.
1. Di una torta di beccaccia.
1. Di ſei piccoli piccioni arroſtiti con una ſalſa al butiro.
1. Di due pollaſtri arroſtiti ſerviti con intingolo di tartuffi.

SECONDO SERVIZIO.

Due rilievi per le mineſtre.

1. Di un pezzo di vitello con una ſalſa trita guernita di pane arroſtito all'intorno.
1. Di una longia di vitello arroſtita, con una ſalſa piccante.

TERZO SERVIZIO.

Arroſto, e trameſſo aſſieme ſervito a 13.

Quattro piatti d'arroſto pei quattro cantoni del ſourtout.

1. Di una pollaſtra.
1. Di 3. pernici.
1. Di 18. grive.
1. Di un anitrino.

Due insalate per i fianchi.

1. Di cicoria.
1. Di cipollette, e belle rape cotte.

Due tramessi per i due canti.

1. Pasticcio freddo.
1. Foccaccia di Savoja.

Quattro tramessi caldi per i quattro lati.

1. Pasticcietti di crema.
1. Di tartuffi in court-bouillon.
1. Di cardi.
1. Di tartellette.

Frutta. QUARTO SERVIZIO.

Per i quattro lati.

2. Gran vasi di frutta, o cristalli guerniti di frutti confetti.
2. Di cialde.

Quattro composte per i quattro canti del sourtout.

1. Di pomi.
1. Di ciriegie.
1. Di cotogni.
1. Di marroni.

Quatto affiette per i quattro canti della tavola.

1. Di formaggio Piacentino.
1. Di pasticceria.
1. Di uva.
1. Di biscotti di Cuneo.

ALTRA MINUTA DELL' INVERNO.

Tavola di 12. coperti a cena servita a 5.

PRIMO SERVIZIO.

Per il mezzo una costa di bue arrostita con una salsa trita.

Due entrées.

1. Di fricandeau di vitello.
1. Di una pollastra in court-bouillon.

Due hors d'oeuvre.

1. Di tre lingue di montone alla Fiaminga.
1. Della testa, fegato, cuore, e piedi di agnello alla cittadina.

SECONDO SERVIZIO.

1. Insalata per il mezzo.

Due piatti d' arrosto.

1. Di 3. piccioni.
1. Di 6. beccaccine.

Due tramessi.

1. Di uova alla bagnolet.
1. Di crema alla cioccolata.

Frutta. TERZO SERVIZIO.

1. Piatto di frutta per il mezzo.
1. Composta di peri..
1. Composta di pomi alla Portoghese

Quattro assiette.

1. Di castagne arrostite, o bollite.
1. Di confetture.
1. Di formaggio d' Aosta.
1. Di conserva.

FINE.

TAVOLA

DEL CONTENUTO IN QUESTO LIBRO.

CAPITOLO I.

DELLE ZUPPE, E MINESTRE.

CAPITOLO II.

SOPRA
L'ALESSO, OSSIA BOLLITO 54.

CAPITOLO III.

DI OGNI SORTA DI FRITTI.

CAPITOLO IV.

DI OGNI SORTA DI SALSE.

CAPITOLO V.

DEL MANZO, E VITELLO.

CAPITOLO VI.

DE' LEGUMI, ED ORTAGGI.

CAPITOLO VII.

DELLE CREME.

CAPITOLO VIII.

DELLE TORTE.

CAPITOLO IX.

DELLE UOVA, E FRITTELLE.

CAPITOLO X.

DE' MACCARONI, E GNOCCHI.

CAPITOLO XI.

DELLE PASTE FROLLE.

CAPITOLO XII.

DEI PIATTI D' ERBE.

CAPITOLO XIII.

DE' CROSTINI.

CAPITOLO XIV.

DEI PESCI.

CAPITOLO XV.

DE' SALUMI.

CAPITOLO XVI.

DELLA CACCIAGIONE.

CAPITOLO XVII.

DELLA PASTICCIERIA.

CAPITOLO XVIII.

DELLA CONFETTURA.

TORINO 1793.

DALLA STAMPERIA FEA.
Con permiſſione.

La religione cristiana confermata dalla ragione, ossiano lettere d'un incredulo colle risposte di un paroco, 12.

Compendio di storia ecclesiastica contenente ciò, che nella Chiesa è avvenuto dalla nascita di Gesù Cristo fino al regnante Sommo Pontefice Pio [illegible] 12. tom. 4.

[illegible] vita di N. S. Gesù Cristo estratta dai [illegible] Vangeli, 12.

Young, Le lamentazioni, ossieno le notti, traduzione libera del Loschi, 12 tom. 2.

Lambert, Storia generale naturale, civile, politica, e religiosa di tutti i popoli del mondo, 8. tom. 15.

Giardino di divozioni ad uso dei cristiani, in cui vi sono le preghiere per la mattina e sera, le orazioni nell'udire la santa Messa, la pratica per i Ss. Sacramenti della Confessione, e Comunione, e la Via Crucis, 18.

Bressanvido. Istruzioni morali sopra la dottrina cristiana, 8 tom. 6.

Biblioteca di campagna, ovvero Novelle oltramontane, 12 tom. 3.

La vera scienza delle Damigelle educate dai propri parenti, o nelle comunità religiose, 12.

Casati, Discorsi sacro-morali, Orazioni funebri, e Panegirici, 8. tom. 4.

Martini, Lettere pastorali, Istruzioni [illegible] Orazioni Panegiriche, 12 tom. [illegible]

---- [illegible] morali [illegible]

---- Istruzioni morali sopra il [illegible] degli Apostoli, [illegible]

Dizionario [illegible] degli ordini religiosi, e militari [illegible] congregazioni regolari, e secolari [illegible] contiene la loro origine, i loro progressi, la loro decadenza, e le loro riforme, 12.